



Barolo

DOCG

Marenca

DENOMINAZIONE

DOCG

ALTITUDINE

350 metri s.l.m.

VARIETÀ

Nebbiolo 100%

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Ovest

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Serralunga d'Alba

SUPERFICIE

2 ettari

VIGNETO

MGA Marenca

PRODUZIONE

50-55 quintali

ANNO DI IMPIANTO

1990

TERRENO

Calcareo-Argilloso

Il vino

Il Cru che più ci rappresenta, il simbolo della nostra azienda: il Marenca.

Profilo sensoriale

Il Barolo Marenca è di un intenso colore rosso granato. Al naso colpisce per la sua freschezza e per la grande complessità dei profumi, che vanno da frutti di bosco, alla vaniglia e cioccolato, fino alle erbe aromatiche. Al palato risulta molto vigoroso, ricco di estratti, con tannini vivi, ma piacevoli, ammorbiditi dal sapiente uso dei legni. È un Barolo potente e intrigante, con una lunga vita.

In cantina

La vinificazione del Barolo Marenca avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 18/20 giorni. L'affinamento ha una durata di 24 mesi, di cui il primo anno in tonneau in rovere francese da 500 litri ed il secondo anno in botti grandi in rovere di Slavonia, da 25 hl.



Barolo

DOCG

Marenca

DENOMINATION

DOCG

VARIETY

Nebbiolo 100%

PRODUCTION AREA

Municipality of Serralunga d'Alba

VINEYARD

MGA Marenca

YEAR OF PLANTING

1990

ALTITUDE

350 meters a.s.l

EXPOSURE

South/South-West

SURFACE

2 hectares

PRODUCTION

5000-5500 kg

SOIL

Limestone-Clay

The wine

The winery's iconic Cru: Marenca.

Sensory profile

Barolo Marenca has an intense garnet red colour. The nose is striking because of its freshness and the great complexity of the aromas, ranging from wild berries, vanilla and chocolate, to aromatic herbs. It is vigorous on the palate, rich in extracts, with energetic but pleasant tannins, softened by the wise use of wood for the aging process. It is a powerful and intriguing Barolo with a long life.

In the cellar

The vinification of Barolo Marenca takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature for about 18/20 days. The ageing process lasts 24 months, with the first year in 500-litre French oak tonneaux and the second year in large 25 hl Slavonian oak casks.