

M A R N E B R U N E

NEBBIOLO D'ALBA
D O C



Nebbiolo



Veza d'Alba, Montaldo
e Monteu Roero



Terreni sciolti in cui predominano
sabbie gialle stratificate a
banchi di marne calcaree
miste a ghiaia



Media collina



Sud, Sud-ovest



Sistema: guyot
4.500 ceppi/ha



I - II decade di Ottobre



13,5 % vol



16-18 °C



0,5L - 1 L
1,5 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: fermentazione con macerazione per 10-12 giorni a temperatura di 28° C.

Affinamento: in barriques di rovere di Allier per 12 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo di 6-7 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Si caratterizza per la fragranza, annunciata già dal colore rosso rubino più o meno intenso a seconda delle annate, e ribadita dai sentori che ricordano i fiori a mazzi e i piccoli frutti del sottobosco; poi per la personalità, che si impone al gusto, con sapore secco e asciutto.

ABBINAMENTI

Ottimo in compagnia di secondi piatti di una certa importanza, preferibilmente a base di carne, anche non troppo elaborati, salumi e formaggi di media stagionatura.



M A R N E B R U N E

NEBBIOLO D'ALBA
DOC



Nebbiolo



Veza d'Alba, Montaldo
and Monteu Roero



Loose soil in which the prevailing
yellow sands and
calcareous marl
mixed with gravel



Mid-hillside's
vineyards



South, South-west



System: guyot
4.500 plants/ha



Second
ten-days of October



13,5 % vol



16-18 °C



0,5L - 1 L
1,5 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: fermentation with maceration for 10-12 days at a temperature of 28° C.

Ageing: in barriques (oak from Allier) for 12 months followed by a period of 6-7 months in the bottle.

TASTING NOTES

Nebbiolo "Marne Brune" stands out for its fragrance, which is already evident in its ruby-red colour of varying intensity depending on the vintage, and is confirmed on the nose by bouquets of flowers and wild fruit, and on the palate by its strong personality and dry taste.

PAIRINGS

Excellent with fairly demanding main courses, preferably meat-based without being over-elaborate, and with cold cuts and medium-mature cheeses.

