













MARNE BRUNE

NEBBIOLO D'ALBA
DOC



Vini fini, pura consistenza di sottile spessore. Marne Brune: Fine, espressivo che rappresenta il suo territorio. La foglia di Ginkgo Biloba è l'emblema della resistenza e del legame con la natura, il fossile rappresenta la storicità e la composizione dei suoli, le "marne brune" tipici della parte finale delle Langhe e di tutto il Roero, dalle quali proviene.

 100% Nebbiolo	 Fino a 280 metri s.l.m.	 Prima decade di Ottobre	 0,75L
 Alba, loc. Biancardi	 Est e Sud-est	 14% vol	 Biologico
 Marne di Sant'Agata alternate a arenarie di Diano d'Alba, con presenza di sabbie grossolane e misto argille	 Sistema: guyot 4500 ceppi/ha	 10-12 °C	 Vegano

NOTE TECNICHE

L'uva fermenta in vasche di acciaio inox, alternando strati di mosto pigia diraspato (al 50%) ad uva a **grappolo intero per il restante 50%**, così come raccolti dalla vite, a una temperatura controllata (24-28°C) per un periodo medio di 12-15 giorni, per poi terminare la fermentazione dopo la pressatura per altri 4-5 giorni. L'affinamento inizia in grandi botti di rovere di Slavonia per 6-10 mesi, tranne una piccola porzione che affina in anfora di terracotta per esaltare le caratteristiche del suolo, e termina in bottiglia per almeno due mesi. Il vino raggiunge il suo apice dalla primavera successiva e rimane pienamente godibile in

costante evoluzione per i seguenti 5-10 anni dopo la vendemmia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Sin da giovane presenta un bouquet meraviglioso e pieno di sorprese: i tannini setosi permettono a questo vino di esprimere tutte le tipiche qualità del nebbiolo. Grazie al suo terroir, si avverte immediatamente un eccezionale profilo fruttato con un accenno di spezia. Più avanti nella sua vita, il colore diviene rosso granato, con delicate sfumature mattone, e il suo profumo si approfondisce, con tracce di fiori appassiti, come rose e, soprattutto, gerani. In bocca è profondo e morbido, nonché speziato e ben bilan-

ciato, con un tannino vibrante con una grande persistenza sul finale. Durante la sua vita il denominatore comune è e sarà sempre la grande piacevolezza e il grande equilibrio dato dal contesto territoriale in cui nasce.

ABBINAMENTI

Capace di esaltare i prodotti tipici del territorio dove nasce, come il Tartufo d'Alba, questo vino è ottimo in compagnia di secondi piatti di carne, come il bollito piemontese o le tipiche Empanadas argentine. Compagno ideale di salumi e formaggi di media stagionatura, ma anche di primi piatti, come le famose lasagne alla Bolognese.

