



MARCENASCO 2018

BAROLO DOCG

Spécialité par lot

Ce vin noble et généreux, gloire du Piémont traditionnel est incontestablement le maître à table. Les origines de ce Barolo Marcenasco remontent à plusieurs siècles. Des documents historiques provenant de « Rigestum Comunis Albe » témoignent que le Nebbiolo était déjà cultivé au 12^{ième} siècle, dans la zone de Marcenascum,

Région : Piémont (vignobles situés près de l'Abbaye Annunziata en banlieue de La Morra, historiquement appelée Marcenasco)

Cépage : 100% Nebbiolo

Vinification : Fermentation à température contrôlée et macération pour 7 à 10 jours. La fermentation malolactique se fait en tonneau de chêne et le vieillissement en barrique de chêne durant 2 ans.

Dégustation : Vin d'un beau rouge grenat. On y dénote des arômes de réglisse et de tabac. La bouche est ample et élégante, bien balancée et laisse percevoir les typicités du terroir de La Mora.

Accords : Vin idéal avec les viandes rouges grillées, le gibier et les fromages vieillissés.

Service : Entre 16° et 18°C. Potentiel de vieillissement de 20 ans.

Code : 896746

Prix : 67,00\$

Prix licencié : 58,27\$

UVC : 6



RENATO RATTI

