



MARENGO MAURO

AZIENDA VITIVINICOLA



VINO VIVO

la vie des vins italiens

LANGHE NEBBIOLO

DOC

Ce Nebbiolo de Marengo Mauro, petit vigneron artisanal, est perçu par les connaisseurs comme 'le petit Barolo' de la région: l'élevage en béton souligne le côté élégance de ce cépage sans perdre complexité et profondeur.

ZONE DE PRODUCTION

Novello & Barolo

TAILLE EN VIGNE

Traditionnel (contre-espallier et taille Guyot)

PÉRIODE DE VENDANGE

Premières semaines d'Octobre

VINIFICATION

Vendange manuelle. Macération en acier pour environ 10 jours à la température contrôlée

AFFINEMENT

18 mois en cuve de béton. Affinement en bouteille avant la commercialisation

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

Couleur rubis rouge avec des reflets orangés. Parfum faible, délicat et caractéristique. En bouche il se présente aimable, de bon corps, délicat

C'est la première expression du cépage Nebbiolo, dans laquelle les tanins sont délicats protagonistes.

Cépage: Nebbiolo

Alcool: 14.5%

Extrait Sec: 29.9 gr.-Lit

Acidité Totale: 5.9 gr.-Lit

Sucres résiduels: 0.90 gr.-Lit

0033 – Prix Reg: \$43

Prix CDV **\$41**

Rouge Piemonte