



MARENGO MAURO

AZIENDA VITIVINICOLA



VINO VIVO
la vie des vins italiens

BAROLO

DOCG "Angela"

Cultivés en agriculture soutenable, privilégiant la santé des sols et une intervention minimale, ce barolo repensent le pinacle qualitatif de la production artisanale perpétuée par un petit producteur, enracinée dans l'histoire des Langhe. Un vrai bijou à découvrir!

TERRAIN: Ancienne vigne Grand Cru en pente 38%, 410 mt- altitude, minéraux et calcaire

CRU: dans la commune de Barolo: 60%

MGA "Terlo" et 40% MGA Novello

"Ravera"

CULTIVATION: Traditionnelle (espalier et Guyot)

RÉCOLTE MANUELLE: Deuxième décade d'octobre

VINIFICATION: macération prolongée en cuve d'acier (40 jours) et remontages fréquents

ÉLEVAGE: 48 mois en Botte Grande (tonneau de Slavonie de 1200 litres) Stabilisation en bouteille de 12 mois.

Cépage : Nebbiolo

Alcool: 14%

Acidité Totale: 5,3 gr./Lit.

Extrait Sec: 33 gr./Lit

Sucres résiduels: 0,4 Gr./Lit

0024 – Prix Reg: \$81

Prix CDV \$79

Rouge Piemonte