



MARNE BRUNE

NEBBIOLO D'ALBA
DOC



Siamo abituati a non essere mai sopra le righe, talvolta però nascono vini estrosi ed eccentrici: i Fuoriclasse. Il Marne Brune prende il nome dalle terre in cui nasce quest'uva Nebbiolo, ricche di marne, rocce derivate dalla trasformazione di fanghi a composizione mista. Sentori di confettura e frutti rossi per un vino di struttura, equilibrato e con tannini meravigliosi.

 Nebbiolo	 200-300m s.l.m	 I decade di Ottobre	 0,75 - 1,5L
 Vezza d'Alba, Montaldo e Monteu Roero	 Sud, sud-ovest	 14 % vol	
 Sabbie gialle e banchi di marne calcaree miste a ghiaia	 Sistema: guyot 4500 ceppi/ha	 16-18 °C	

NOTE TECNICHE

Vinificazione: fermentazione con macerazione per 14-15 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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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.

MARNE BRUNE

NEBBIOLO D'ALBA
DOC



We are used to never being over the top, but sometimes whimsical and eccentric wines are born: the Fuoriclasse. The Marne Brune takes its name from the land where this Nebbiolo grape was born, rich in marl, rocks derived from the transformation of mud with a mixed composition. Hints of jam and red fruits for a wine with structure, balance and wonderful tannins.

 Nebbiolo	 200-300m a.s.l.	 1 decade of October	 0,75 - 1,5L
 Vezza d'Alba, Montaldo e Monteu Roero	 South/south-west	 14 % vol	
 Yellow sands and calcareous marl mixed with gravel	 System: guyot 4500 plants/ha	 16-18 °C	

TECHNICAL NOTES

Vinification: fermentation with maceration for 14-15 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.