

# 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	 16-18 °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.

# MARNE BRUNE

NEBBIOLO D'ALBA  
DOC



*Vini fini, pure texture of thin thickness. Marne Brune: fine, expressive, representing its territory. The Ginkgo Biloba leaf is the emblem of resistance and the bond with nature, the fossil represents the historicity and composition of the soils, the "brown marls" typical of the final part of the Langhe and the entire Roero, from which it comes from.*

 100% Nebbiolo	 Up to 280m. a.s.l.	 First ten days of october	 0,75L
 Alba, Biancardi locus	 East and South-East	 15% vol	 Organic
 Sant'Agata Marls alternating with sandstones from Diano d'Alba, with the presence of coarse sands and mixed clays	 Sistem: guyot 4500 plants/ha	 16-18 °C	 Vegan

## TECHNICAL NOTES

The grapes are fermented in stainless steel tanks, alternating layers of crushed destemmed must (50%) with **whole bunches for the remaining 50%**, as harvested from the vine, at a controlled temperature (24-28°C) for an average period of 12-15 days, and then fermentation ends after pressing for a further 4-5 days. Ageing begins in large Slavonian oak barrels for 6-10 months, except for a small portion that matures in terracotta amphorae to enhance the characteristics of the soil and ends in the bottle for at least two months. The wine reaches its peak from the following spring and remains fully enjoyable in constant

evolution for the following 5-10 years after the harvest.

## TASTING NOTES

From a young age this wine presents a wonderful bouquet full of surprises: the silky tannins allow this wine to express all the typical qualities of Nebbiolo. Thanks to its terroir, an exceptional fruity profile with a hint of spice is immediately detectable. Later in its life, the colour becomes garnet red, with delicate brick-red hues, and its bouquet deepens, with traces of dry flowers, such as roses and, above all, geraniums. In the mouth, it is deep and soft, as well as spicy and well-balanced, with a vibrant tannin

and great persistence on the finish. Throughout its life, the common denominator is and always will be its great pleasantness and the great balance given by the territorial context in which it was born.

## PAIRINGS

Capable of exalting the typical products of the area where it is born, such as the Alba truffle, this wine is excellent in the company of meat dishes, such as the boiled Piedmontese or the typical Argentine Empanadas. Ideal with cold meats and medium-aged cheeses, but also with pasta, such as the famous lasagne alla Bolognese.