

M A R N E B R U N E

NEBBIOLO D'ALBA
DOC



Nebbiolo



Langhe Albesi



Marne calcaree
miste a sabbia



200-300m slm



Sud, sud-ovest



Sistema: guyot
4500 ceppi/ha



I decade di
Ottobre



14 % vol



16-18 °C



0,75 - 1,5L



Biologico

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 DGUSTAZIONE

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.

La sua personalità 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.

M A R N E B R U N E

NEBBIOLO D'ALBA
DOC



Nebbiolo



Langhe from Alba



Yellow sands
and calcareous marl
mixed with gravel



200-300m asl



South/south-west



System: guyot
4500 plants/ha



I decade
of October



14% vol



16-18 °C



0,75 - 1,5L



Organic

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.