ACQUISTATO IL .....

"Marne Brune" Nebbiolo d'Alba DOC 2023 2023



Semplice e piacevole

Il nome Marne Brune fa riferimento al suolo, unico nel suo genere, nel quale affondano le radici le piante di Nebbiolo impiegate per la sua produzione. Nebbiolo d'Alba DOC, Marne Brune nasce da una lavorazione accurate dei migliori grappoli raccolti tra Vezza d'Alba, Montaldo e Monteu Roero. Dopo la vinificazione il vino matura per circa un anno in barriques di rovere di Allier e successivamente in bottiglia per un periodo di 6-7 mesi. Un periodo sufficiente per smorzare le spigolosità tipiche del vitigno piemontese, senza alterare eccessivamente il frutto di partenza. Ciò che meglio caratterizza questo vino, infatti, è proprio la fragranza, facilmente osservabile già dal colore, rosso rubino più o meno intenso a seconda delle annate, e riscontrabile anche grazie ai sentori primari che lo contraddistinguono. E' facile riconoscere, per esempio, le note più delicate di fiori e i piccoli frutti del sottobosco. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da una bella personalità, con un sapore secco e asciutto. Favoloso vino da tutti i giorni, è ideale in abbinamento a secondi piatti di una certa importanza, preferibilmente a base di carne. Per una merenda pomeridiana, invece, si può tranquillamente proporre anche in accoppiata con un semplice tagliere di salumi e formaggi di media stagionatura.

Fondata dal primo Re d'Italia nel 1858. Basterebbe questa scritta che campeggia sul sito di Fontanafredda per dare il senso a un'azienda che definire "storica" è quasi riduttivo. Fontanafredda nasce da una storia d'amore. Venne infatti donata da Vittorio Emanuele II alla sua amata Rosa Vercellana, la celebre "bella Rosina". Al di là di questo gossip ante litteram, però, Fontanafredda rappresenta da sempre un punto di riferimento per la viticoltura regionale e italiana in genere. Appartengono a questa cantina, infatti, molti primati curiosi. La prima vigna a Barolo venne acquistata nel 1866 e al 1870 risale la prima vinificazione. Nel 1886 i Barolo di Fontanafredda giungono in America e nel 1887 vengono realizzate le prime vasche in cemento d'Europa. Risale infine al 1959 la produzione del primo spumante metodo classico, precursore dell'Alta Langa DOCG. L'ultimo passaggio che indichiamo della gloriosa storia di questa cantina, dopo la sua acquisizione da parte di Oscar Farinetti e Luca Baffigo, è nel 2018. Da quell'anno l'azienda produce vini Biologici certificati. Oggi Fontanafredda, che esporta in oltre 60 paesi nel mondo, può contare su un complesso di 120 ettari vitati. E nelle sue cantine riposano oltre 2,5 milioni di bottiglie di Barolo in attesa di essere messe sul mercato. Lunga vita a… Fontanafredda!

La Vigna

Terreno	Sabbie gialle e banchi di marne calcaree miste a ghiaia
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	fermentazione con macerazione per 10-12 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.
Sensazioni	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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821