



AZIENDA AGRARIA GIACOMO MARENGO DI EMILIO MARENGO

## Barolo Cerequio

<b>Denominazione:</b>	Barolo DOCG
<b>Vendemmia:</b>	2006
<b>Area di produzione:</b>	Cerequio area - La Morra (Cuneo)
<b>Vitigni:</b>	Nebbiolo 100%
<b>Altitudine del vigneto:</b>	500 mt.
<b>Allevamento:</b>	Gouyot
<b>Età del vigneto:</b>	45 anni
<b>Produzione per ha:</b>	30 HI
<b>Colore:</b>	Rosso intenso con riflessi granato
<b>Aroma:</b>	Intenso con note fruttate di mirtillo, ribes, frutti rossi e vaniglia
<b>Gusto:</b>	Molto equilibrato, corpo pieno con una grande complessità ed una lunghissima persistenza, tannini meravigliosamente dolci e piacevoli
<b>Alcohol:</b>	14,5% vol.
<b>Temperatura di servizio:</b>	18 – 20 °C
<b>Accostamenti:</b>	Carni rosse, brasato, grandi arrosti, formaggi a lunga stagionatura
<b>Riconoscimenti:</b>	Medaglia di Bronzo da Decanter (Londra, giugno 2006)

Il vino è ottenuto da uve Nebbiolo coltivate nella zona storica di Cerequio, una vigna che appartiene alla famiglia Marengo da circa un secolo. La meravigliosa posizione della vigna, la bassa produzione per pianta (circa 450-500 gr di uva) e l'attenta selezione manuale dei soli grappoli perfettamente maturi conducono a vendemmie di altissima qualità.

La fermentazione è prolungata (20-25 giorni) ed avviene in piccole vasche d'acciaio, a temperatura controllata (22-25°C), con frequenti follature manuali. La fermentazione malolattica ed il successivo affinamento avvengono in barriques francesi nuove, per 24 mesi. Una volta imbottigliato il vino si affina ulteriormente in bottiglia per almeno 12 mesi, in un ambiente a temperatura ed umidità controllata.

