



AZIENDA AGRARIA GIACOMO MARENGO DI EMILIO MARENGO

Barolo Fontanazza

Denominazione:	Barolo DOCG
Vendemmia:	2006
Area di produzione:	La Fontanazza area - La Morra (Cuneo)
Vitigni:	Nebbiolo 100%
Altitudine del vigneto:	500 mt.
Allevamento:	Gouyot
Età del vigneto:	9 anni
Produzione per ha:	30 Hl
Colore:	Rosso intenso con riflessi granato
Aroma:	Intenso di ribes, frutti rossi, liquirizia, vaniglia
Gusto:	Molto equilibrato, corpo pieno, lunghissima persistenza con bellissimi tannini dolci e di estrema piacevolezza
Alcohol:	14,5% vol.
Temperatura di servizio:	18 – 20 °C
Accostamenti:	Carni rosse, brasato, grandi arrostiti, formaggi a lunga stagionatura
Riconoscimenti:	Migliore della categoria e medaglia d'Argento all'IWCS (Londra, luglio 2006); medaglia di bronzo allo Starwine (New York, 2006).

Il vino è ottenuto da uve Nebbiolo coltivate alla più alta densità possibile per il nebbiolo. 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.

