



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo



MARCHESE DI BAROLO

ESCLUSIVA DORECA ITALIA

ESCLUSIVA

Doreca Italia continua a percorrere i vigneti italiani alla ricerca del meglio, arricchendo la sua linea di vini in esclusiva con una selezione del Piemonte.



MARCHESI DI BAROLO

LA CANTINA

Le Antiche Cantine dei Marchesi di Barolo hanno sede a Barolo, nel palazzo prospiciente il Castello dei Marchesi Falletti. Proprio qui, più di 200 anni fa, iniziò una bellissima storia. La storia di una cantina, protetta da dolci colline nel cuore delle Langhe, dove nacque un vino che, alla moda della tradizione francese, fu chiamato Barolo in onore del luogo di nascita. Nessuno allora poteva immaginare che, un giorno, sarebbe diventato re: il Re dei vini, il vino dei Re. La storia inizia, più precisamente, nel 1807 quando il Marchese di Barolo, Carlo Tancredi Falletti, prende in sposa a Parigi una nobildonna francese, Juliette Colbert di Maulévrier, pronipote del famoso ministro delle finanze del Re Sole. Fu proprio Juliette ad intuire le grandi potenzialità del vino prodotto a Barolo che, solo dopo una completa fermentazione ed un prolungato affinamento in legno, poteva rivelare tutte le qualità tipiche del suolo e del vitigno: il Nebbiolo, potente ed austero, in grado di durare nel tempo e di esprimere tutte le caratteristiche di questo straordinario terroir.



IL BAROLO NELLE LANGHE



IL TERRITORIO

Il comune che ha dato nome al “Re dei vini” si trova in Piemonte, nel cuore delle colline delle Langhe: fondi marini emersi dal mare in epoche diverse che hanno donato alle nostre colline forme e profili irregolari ed una composizione dei suoli originale ed esclusiva. Il nome Langhe, infatti, è di derivazione celtica e significa “Lingue di Terra”. Due sono le sottozone che sostanzialmente caratterizzano l’area di produzione del Barolo: una ad Est, del periodo Elveziano che risale a circa 14/16 milioni di anni fa e l’altra ad Ovest, un po’ più giovane, del periodo Tortoniano che risale a 7/11 milioni di anni fa. Barolo sorge proprio al centro di queste due sottozone. Il suo nome significa “basso luogo” perché, sebbene collocato sulla sommità della collina che domina la valle verso Alba, è circondato da colline più alte che lo proteggono dalle perturbazioni e dall’eccessiva ventilazione. Barolo e più in generale Le Langhe, sono collocati in un’area geografica particolarissima: protetta a Nord, a Ovest ed a Sud dalla catena montuosa delle Alpi, è caratterizzata da un ambiente con un’elevata biodiversità. Il clima, quindi, è eccezionalmente favorevole alla viticoltura: temperato freddo continentale, caratterizzato da stagioni ben definite, consente alle uve di esaltare aromi particolarmente fini e intensi.

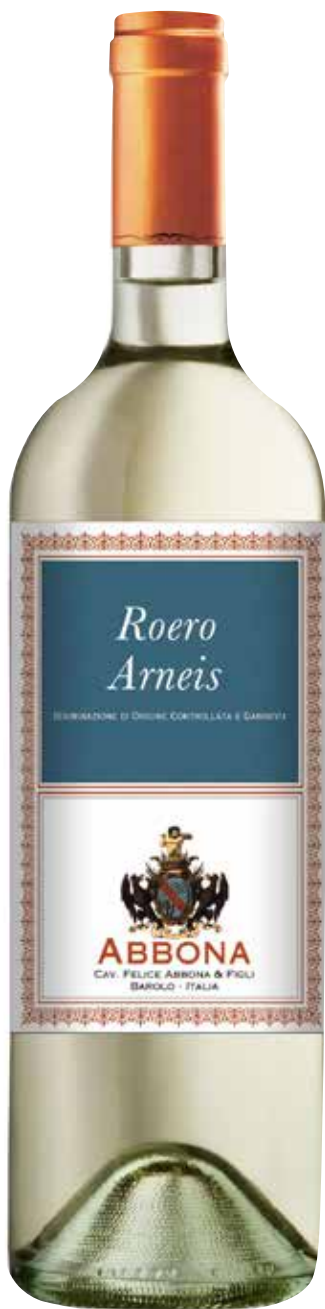


CURA PER I DETTAGLI

IVINI

Grazie a una grande, ormai storica, esperienza umana, la Marchesi di Barolo si pone come fedele interprete delle diversità dei luoghi e dei vitigni autoctoni, rispettandone e preservandone rigorosamente la tipicità grazie alla vinificazione delle uve provenienti da vigneti propri e da viticoltori conferenti selezionati in tanti anni di attività, privilegiando la collocazione e la capacità di coltivazione dei singoli vigneti. L'azienda controlla circa 200 ettari di vigneto, vinificando i principali vitigni autoctoni delle Langhe, del Roero e del Monferrato. Per meglio specificarne ed esaltarne le diverse espressioni, i più prestigiosi Crus Storici vengono vinificati in purezza, affinati ed imbottigliati singolarmente.





*Roero
Arneis*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



ABBONA

C.A.V. FELICE ABBONA & FIGLI
BAROLO - ITALIA

ROERO ARNEIS

Varietà: Arneis.

Zona di coltivazione: colline del Roero.

Vinificazione: l'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche ed il mosto ottenuto viene posto a fermentare, a bassa temperatura, in vasche di acciaio termocondizionate.

Colore: paglierino tenue.

Sentore: il profumo è fruttato, con netto sentore di fiori d'acacia, mela renetta, pesca e nocciola verde.

Sapore: fresco, fragrante, delicatamente minerale.

Abbinamento: aperitivo, antipasti, carni bianche, pesce, frittura e formaggi.





BARBERA D'ALBA

Varietà: Barbera.

Zona di coltivazione: colline dell'Albese.

Vinificazione: l'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni. L'invecchiamento nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia contribuisce a rendere il vino più armonico ed accrescerne la finezza del bouquet.

Colore: rosso rubino carico.

Sentore: note fruttate che ricordano la mora e la confettura di frutti rossi.

Sapore: il gusto è pieno e avvolgente.

Abbinamento: antipasti, paste, carni e formaggi.





*Barbera
del Monferrato*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ABBONA

C.A.V. FELICE ABBONA & FIGLI
BAROLO - ITALIA

BARBERA DEL MONFERRATO

Varietà: Barbera.

Zona di coltivazione: colline del Monferrato.

Vinificazione: l'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche e posta a fermentare in vasche termocondizionate a temperatura controllata.

Il vino viene affinato nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia.

Colore: rosso rubino, vivo e brillante.

Sentore: il profumo è fresco con note speziate di vaniglia e nocciola tostata.

Sapore: il gusto è pieno e avvolgente.

Abbinamento: aperitivo, antipasti, paste, carni e formaggi.





*Dolcetto
d'Alba*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ABBONA

CAV. FELICE ABBONA & FIGLI
BAROLO - ITALIA

DOLCETTO D'ALBA

Varietà: Dolcetto.

Zona di coltivazione: colline dell'Albese.

Vinificazione: l'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e qui viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termocondizionate.

Colore: rosso rubino.

Sentore: profumi fragranti e fruttati, che ricordano immediatamente la ciliegia marasca.

Sapore: asciutto, gradevolmente armonico, è dovuto alla bassa acidità.

Abbinamento: aperitivo, antipasti, paste, carni e formaggi.





*Nebbiolo
d'Alba*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ABBONA

CAV. FELICE ABBONA & FIGLI
BAROLO - ITALIA

NEBBIOLO D'ALBA

Varietà: Nebbiolo.

Zona di coltivazione: colline dell'Albese.

Vinificazione: l'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e qui viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termocondizionate.

Colore: rosso rubino, tendente al granato.

Sentore: il profumo unisce i sentori fruttati del lampone e quelli eterei e speziati della viola e della vaniglia.

Sapore: il sapore è ampio e armonico ed equilibrato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza.

Abbinamento: antipasti, risotti, paste, carni e formaggi.





BARBARESCO

Varietà: Nebbiolo.

Zona di coltivazione: comune di Barbaresco.

Vinificazione: l'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e qui viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termocondizionate. Successivamente viene assemblato in una classica botte grande e raggiunge la maturità dopo 3 anni.

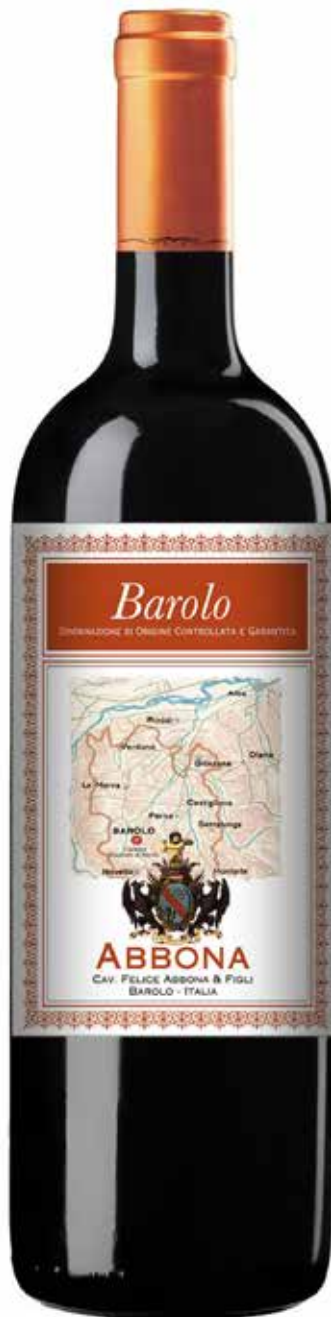
Colore: rosso granato.

Sentore: il profumo è intenso, persistente, con netto sentore di frutta, rosa canina e spezie.

Sapore: il sapore è pieno, corposo ma nello stesso tempo armonico ed equilibrato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza.

Abbinamento: antipasti, carni e formaggi.





Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



ABBONA

C.A.V. FELICE ABBONA & FIGLI
BAROLO - ITALIA

BAROLO

Varietà: Nebbiolo.

Zona di coltivazione: comune di Barolo.

Vinificazione: l'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e qui viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termocondizionate. Il vino viene fatto invecchiare dapprima in piccole botti di rovere successivamente viene assemblato in una classica botte grande e raggiunge la maturità dopo 4 anni.

Colore: rosso granato intenso.

Sentore: il profumo è intenso, persistente, con netto sentore di frutta matura.

Sapore: il sapore è pieno, corposo ma nello stesso tempo elegante, di lunga persistenza.

Abbinamento: antipasti, risotti, carni e formaggi.





MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo