



AZIENDA AGRICOLA  
**MARIO MARENGO**  
*La Morra - Piemonte - Italy*



## Barolo Bricco delle Viole D.O.C.G.

Denominazione Barolo D.O.C.G.

Varietà delle uve Nebbiolo

### **Ubicazione vigneti**

Comune di Barolo (Bricco delle viole)

### **Viticultura**

Certificazione sistema di qualità nazionale  
produzione integrata (SQNPI)

Raccolta manuale metà Ottobre.

### **Vinificazione**

Vinificazione in acciaio. Dopo la diraspatura e la pigiatura, si effettua una fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 12/15 giorni a temperatura controllata.

La fermentazione malolattica avviene durante l'inverno nel legno.

### **Affinamento**

L'affinamento avviene in botti di rovere francese da l 225 (15% di legno nuovo ogni anno) per 24 mesi; successivamente viene assemblato in vasca di acciaio e imbottigliato.

Dopo circa 6 mesi di affinamento in bottiglia inizia la commercializzazione.

### **Il vino**

Proviene da un singolo vigneto sito nel comune di Barolo, esposto a sud-est ed una età media di oltre settant'anni. Il vino si presenta fine ed elegante, complesso e con spiccate note floreali oltre che fruttate che rendono questo barolo più immediato e piacevole sin da giovane.

