

# Marcarini 2021



DOCG

Uno dei più prestigiosi e conosciuti vini delle Langhe, il Barbaresco nasce da uve Nebbiolo coltivate a Nord-Est della città di Alba, a ridosso del fiume Tanaro. Potente senza mai essere invasivo è un vino importante e conviviale, fine e suadente.

**Denominazione:** Barbaresco Docg

**Vitigno:** Nebbiolo

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura a cui segue la fermentazione alcolica -spontanea a mezzo di lieviti indigeni- a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata con picchi di 30° C; durata 18 giorni. Svinatura a secco e travaso in botti di rovere da 500 litri.

**Fermentazione malolattica:** completamente svolta in botte subito dopo la fermentazione alcolica.

**Affinamento:** in botte per 20 mesi, segue assemblaggio in acciaio, filtrazione ed imbottigliamento avvenuto a luglio 2023. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per diciotto mesi prima della commercializzazione.

**Primo anno di produzione:** 2021

**Bottiglie prodotte nel 2021:** 3.000

**Caratteristiche:** Prima annata prodotta per questo unico Cru di Barbaresco situato nel comune di Treiso. Parliamo di una piccola produzione di poche migliaia di bottiglie e parliamo di un vino dal carattere unico. Versandolo nel calice abbiamo un rosso rubino con riflessi granati. L'importante struttura di questo vino è già riconoscibile al naso, dove troviamo intese note di piccoli frutti rossi unite a note di sottobosco ed erbe balsamiche. Al palato abbiamo un corpo potente, di notevole persistenza, con un tannino avvolgente e maturo. Il meglio per questo vino arriverà fra qualche anno con un lungo potenziale di invecchiamento fino ai 20 anni.

Grado alcolico: 14,99 % Vol

Acidità totale: 5,76 g/l

Estratto secco: 29,50 g/l

pH 3,50

Polifenoli 2311

Antociani 372



Azienda Agricola Abbona di Abbona Marziano &  
C. Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN)

t. +39 0173 721317 | f. +39 0173 709999 | [abbona@abbona.com](mailto:abbona@abbona.com)

[abbona.com](http://abbona.com)