



GUIDO

DOCG

MAGNANO
P. P. 2011
GUIDORIVELLA
750 ml

CANTINA GUIDORIVELLA

Barbaresco Docg “Marcorino”

Denominazione: Barbaresco Docg ‘Marcorino’

Varietà: Nebbiolo 100%

Vigneti: Ha 0,42, esposizione Sud Ovest

Terreno: argilloso, calcareo ma con la presenza di sabbia e marne chiare che gli conferiscono sofficità e leggerezza.

Vinificazione

Fermentazione e macerazione in vasche d’ acciaio inox per 22/26 giorni a temperatura controllata. Fermentazione malolattica e affinamento in legno di taglie diverse (barriques, tonneaux, e botti piccole) per 14/18 mesi, poi in bottiglia alcuni mesi prima della messa in vendita.

Caratteristiche

E’ un Barbaresco molto particolare che oserei dire unico in quanto nel vigneto, vecchissimo, coesistono sottovarietà di nebbiolo ed incroci naturali molto diversi e particolari. Il vino che si ottiene è l’ espressione di un Barbaresco del passato, discreto nell’ intensità di profumo e struttura ma estremamente elegante e raffinato, complesso e persistente in bocca. Emergono al profumo sentori di viola, di petali di rosa, liquirizia e tabacco dolce ben fusi ed un tannino presente ma garbato in un equilibrio di eleganza e piacevolezza.

Abbinamenti

Ideale per arrostiti di carni rosse e formaggi stagionati, vino che si esalta con la cucina tradizionale delle Langhe e con quelle portate tradizionali ricche e raffinate. La sua nobiltà discreta lo fa apprezzare in ogni occasione.

GUIDORIVELLA WINERY

Barbaresco Docg “Marcorino”

Denomination: Barbaresco Docg ‘Marcorino’

Variety: Nebbiolo 100%

Vineyards: Ha 0,42, exposition South/West

Terrain: Calcaric clay but with a portion of sand and white clay that gives softness and light sensations

Production

Fermentation and maceration in stainless steel tanks for 22/26 days at a controlled temperature. Malolactic fermentation and aging in wood of different sizes (barriques, tonneaux, and small barrels) for 14/18 months, then in bottle a few months before release.

Traits

It is a very particular Barbaresco that I would dare to say is unique because in the very old vineyard, sub-varieties of Nebbiolo and very different and particular natural crossings coexist. The wine obtained is the expression of a Barbaresco of the past, discreet in the intensity of aroma and structure but extremely elegant and refined, complex and persistent in the mouth. On the nose emerge hints of violet, rose petals, licorice and sweet tobacco well blended and a present but gentle tannin in a balance of elegance and pleasantness.

Matching

The characteristics of this wine make it available for pairings with any refined dish be it pasta, meat or cheese where its elegant and discreet structure enhances it.