Piemonte

La Morra (CN)

Marcarini

ETTARI VITATI
20

METODO DI COLTIVAZIONE
CLASSICO

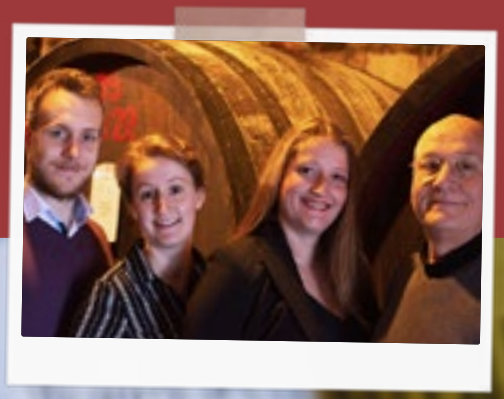
NUMERO BOTTIGLIE
120.000

DISTRIBUZIONE E RAPPRESENTANZA

Per valutare l'importanza dell'Azienda Marcarini non basta coglierne gli aspetti più attuali, come la razionalizzazione degli impianti viticoli, le moderne tecnologie produttive o la diffusione internazionale dei suoi vini, ma occorre anche conoscere le sue tradizioni. A La Morra, nelle Langhe, dove la vite da tempo immemorabile domina incontrastata sulle altre colture, ogni giorno si rinnova il rito più antico dell'uomo viticoltore e cantiniere, forse con una pretesa in più: racchiudere nei vini la perfezione della qualità.



"Racchiudere nei vini la perfezione della qualità."







BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo da Brunate, Nebbiolo da La Serra

Vinificazione e affinamento
2 anni acciaio - 24 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 6 mesi bottiglia. Filtrazione meccanica.

Produzione
22.000 bottiglie

Formato Vendita
375 ml / 750 ml

Tappo
Sughero



BAROLO BRUNATE DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
2 anni acciaio - 24 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 12 mesi bottiglia. No filtrazione.

Produzione
9.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo
Sughero



BAROLO LA SERRA DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
2 anni acciaio - 24 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 6 mesi bottiglia. No filtrazione.

Produzione
9.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



"LASARIN" LANGHE NEBBIOLO DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
8 mesi acciaio - 2 mesi bottiglia

Produzione
13.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



"FONTANAZZA" DOLCETTO D'ALBA DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Dolcetto

Vinificazione e affinamento
6 mesi acciaio - 2 mesi bottiglia

Produzione
8.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



"BOSCHI DI BERRI" DOLCETTO D'ALBA DOC (PREFILLOSSERA)

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Dolcetto

Vinificazione e affinamento
10 mesi acciaio - 2 mesi bottiglia

Produzione
2.800 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



"CIABOT CAMERANO" BARBERA D'ALBA DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Barbera

Vinificazione e affinamento
9 mesi acciaio - 9 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 2 mesi bottiglia.

Produzione
17.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



ROERO ARNEIS DOCG

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Arneis

Vinificazione e affinamento
6 mesi acciaio - 2 mesi bottiglia.

Produzione
7.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



LANGHE CHARDONNAY DOC

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Chardonnay

Vinificazione e affinamento
6 mesi cemento - 2 mesi bottiglia

Produzione
2.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



MOSCATO D'ASTI DOCG

Tipologia
Vino Dolce

Uve col quale è fatto
Moscato Bianco

Vinificazione e affinamento
Acciaio 3 mesi. Si fermentano più lotti durante l'anno in modo da garantire la freschezza del prodotto. Residuo zuccherino 128 g/l.

Produzione
24.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



BAROLO CHINATO

Tipologia
Vino Aromatizzato

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Lavorazione classica di Barolo DOCG + infusione con erbe aromatiche, spezie, aggiunta di zucchero e alcol. Infusione 2 mesi circa.

Produzione
8.000 bottiglie

Formato Vendita
375 ml / 750 ml

Tappo
Tecnico (diam)