

 Italia, Piemonte

Il Nebbiolo d'Alba Michet di Marchesi di Barolo è un vino rosso immediato e conviviale, dal colore rosso rubino lievemente granato. All'olfatto si percepiscono profumi di lamponi, violetta e vaniglia mentre al gusto è ampio e armonico, equilibrato e dai tannini delicati.

Questo "Michet" Marchesi di Barolo è un Nebbiolo d'Alba che nasce su colline calcaree e argillose, di medio impasto, dotate anche di una certa pendenza. Qui la presenza di oligoelementi nel terreno favorisce la buona struttura del prodotto finale, mentre la componente ricca di sabbie quarzose e limo alimenta la presenza di profumi fragranti e fruttati. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche d'acciaio termocondizionate, macerando per un totale di 8 giorni. L'affinamento finale si svolge sia in barrique sia in botti grandi di rovere di Slavonia e ha una durata totale di 12 mesi.

Il Nebbiolo d'Alba "Michet" Marchesi di Barolo si presenta alla vista con un bel colore rosso rubino, attraversato da qualche leggero riflesso più tendente al granato. L'insieme dei profumi al naso si muove su note di piccoli frutti di bosco, arricchiti da tocchi floreali e leggeri sentori più terziari. All'assaggio colpisce per la grande armonia che manifesta in un corpo di media intensità, connotato da una trama tannica finemente scolpita. Un grande classico della viticoltura piemontese interpretato in un'etichetta di ottima fattura, dove nulla risulta fuori posto.

Varietà: Nebbiolo 100%

Vinificazione: Fermentazione alcolica in vasche di cemento a temperatura controllata

Affinamento: 12 mesi tra barrique e botte grande di rovere di Slavonia

Gradazione alcolica: 13 %

Colore: Rosso rubino tendente al granato

Gusto: Ampio e armonico, conviviale e con tannini morbidi

Profumo: Intenso di lamponi, violette fresche e note vanigliate

Allergeni: Contiene solfiti

