



Cascina delle Rose S.S.A.

Str. Rio Sordo, 58
loc. Tre Stelle
12050 Barbaresco (CN)

T +39 0173 638 292
M cascinadellerose@cascinadellerose.it
W cascinadellerose.it

IT

Barbaresco DOCG Marcorino

NEIVE

I terreni sono di origine marina dell'epoca terziaria, caratterizzati da marne argillo-calcaree. La stratificazione è fitta e varia: arenaria (abbondante), argilla e limo.

Il Barbaresco Marcorino nasce da un'accurata selezione in campo di uve 100% Nebbiolo. Le caratteristiche immediatamente riscontrabili sono la notevole complessità e profondità accompagnate all'eleganza e finezza.

VITIGNO

Nebbiolo

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud/Sud-Est – 280m slm

SISTEMA E IMPIANTO

Guyot 4.400-5.000 ceppi/ha

NOTE SENSORIALI

Di colore rosso granata brillante e trasparente, floreale, piccoli frutti rossi, spezie dolci e sottobosco. La trama del tannino è fitta e setosa, buona struttura e profondità, elegante e longevo. Lunga persistenza finale.

ABBINAMENTI

È perfetto per l'abbinamento con secondi importanti e formaggi stagionati.

VINIFICAZIONE

Il Barbaresco Marcorino nasce da due piccole parcelle di un unico cru (Marcorino).

La vendemmia è sempre fatta a mano, con grande attenzione al raccolto.

La pigiatura avviene meccanicamente, permettendo una lavorazione soffice, che espella i raspi integri e non schiacci i vinaccioli.

Le fermentazioni alcolica e malolattica avvengono in vasche di acciaio. La macerazione con le bucce varia in base all'annata, tendenzialmente intorno ai 25 giorni. In questa prima fase il vino si arricchisce degli elementi fondamentali: profumo, colore, tannini. Successivamente il vino viene travasato in botticelle – dove affina per circa 15 mesi.





Cascina delle Rose S.S.A.

Str. Rio Sordo, 58
loc. Tre Stelle
12050 Barbaresco (CN)

T +39 0173 638 292
M cascinadellerose@cascinadellerose.it
W cascinadellerose.it

Barbaresco DOCG Marcorino

NEIVE

The soils are of marine origin from the Tertiary era, characterized by clayey-limestone marl. The stratification is dense and varied: sandstone (abundant), clay and silt.

Barbaresco Marcorino comes from a careful selection of 100% Nebbiolo grapes in the field. The immediately noticeable characteristics are the considerable complexity and depth accompanied by elegance and finesse.

GRAPE VARIETY

Nebbiolo

EXPOSURE AND ALTITUDE

South/South-East – 280m asl

SYSTEM AND PLANT

Guyot 4.400-5.000 vines/ha

SENSORY NOTES

Bright and transparent garnet red color, floral, small red fruits, sweet spices and undergrowth. The tannin texture is dense and silky, with structure and depth that is elegant and long-lived. Long finish.

PAIRINGS

It is perfect for pairing with important main courses and aged cheeses.

WINEMAKING

Barbaresco Marcorino comes from two small plots of a single cru (Marcorino).

The harvest is always done by hand, with great attention.

The pressing takes place mechanically, allowing a gentle press, which expels the whole stalks and does not crush the seeds.

The alcoholic and malolactic fermentations take place in steel tanks. Maceration with the skins varies according to the year, generally around 25 days. In this first phase the wine develops fundamental elements: perfume, color, tannins. Subsequently, the wine is moved into large Slavonian (Garbellotto) and Swiss (Suppiger) oak barrels - not toasted - where it ages for about 15 months.

