



Isolabella della Croce

# Le Marne Monferrato rosso D.O.C.

---



## **ESPOSIZIONE**

Sud - Ovest

## **UVE IMPIEGATE**

Vitigni autoctoni presenti in azienda, differentemente impiegati, ed in percentuali variabili, a seconda dell'andamento vendemmiale.

## **RESA IN QUINTALI**

30 per ettaro

## **VINIFICAZIONE**

Per ciascun vitigno diraspatura e pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a temperatura controllata in vinificatori orizzontali

## **CARATTERISTICHE DEL VINO**

La complessità diviene elementarità. E' questa la filosofia che ha ispirato l'ideazione de "Le Marne", vino in cui diversi vitigni a bacca rossa, utilizzati in composizioni differenti a seconda dei vari andamenti vendemmiali, trovano il loro compendio nell'armonia tipica dell'unione delle diversità. Il suo colore rubino, molto luminoso, quasi lucente, ed i suoi sentori tipicamente piemontesi ne fanno un privilegiato biglietto da visita dell'azienda, sempre diverso ma nello stesso tempo costante portatore di quei caratteri di riconoscibilità che ne fanno un vero e proprio imprinting aziendale. Al naso le note fruttate, molto mature ma non stucchevoli, si fondono con quelle vegetali, di fieno su tutte, lasciando comunque intravedere una freschezza molto gradevole. La sua acidità viene ben compensata dal tono glicerico ed alcolico, mai pesante, e costituisce unitamente ai tannini la base di lavoro su cui viene modulato il vino di anno in anno. Vino dunque elementare, serbevole e d'immediato impatto ma nel contempo in grado di soddisfare chi vi ricerca struttura e complessità nascoste. Caratteristiche, queste ultime, che si palesano senza remore in fase di ossigenazione e durante tutta la degustazione.

## **I VANTAGGI DEL TERROIR SUL VINO**

Eleganza e facilità di beva sintesi della fusione delle uve Barbera Nebbiolo e Dolcetto di Loazzolo.

## **VIGNETI**

6000 ceppi/ettaro

## **ETA' MEDIA**

30 anni

## **ABBINAMENTI**

Il suo buon corpo ne fa un vino che abbraccia senza indugio gli accostamenti tipici con le carni arrosto od allo spiedo, i formaggi non troppo stagionati e le preparazioni a base di pesce di mare, ad esempio brodetti su tutti, in cui la presenza del pomodoro, degli aromi e del peperoncino vengono contrastate in maniera armonica dalle singole componenti del vino in un insieme dalla grande armonia gustativa.