



# MARENCO



## ROSSO

Piemonte DOC Rosso

*Il Piemonte nel concerto dei suoi vitigni autoctoni rossi*

**Origine**

Uve Barbera, Dolcetto, Albarossa coltivate nelle nostre vigne di proprietà situate sulle colline dell'Alto Monferrato. Vigne di proprietà nei comuni di Strevi, Cassine, Fontanile a 250/300 mt. a circa sul livello del mare.

**Vinificazione**

La vendemmia è fatta manualmente nella prima settimana di settembre. Le uve vengono pigiate insieme e fermentate a temperatura controllata. Il vino affina poi in botti di legno per 9 mesi minimo.

**Degustazione**

Colore rosso rubino intenso. Fruttato e speziato al naso, morbido e pieno in bocca. Ottima persistenza

**Abbinamenti e Servizio**

Vino versatile che si abbinava bene a diversi piatti e cucine, esaltandone le caratteristiche. Servire a 16-18°C. stappando al momento.