



Montegalletto ROERO



PRIMA ANNATA: 1996

è il nebbiolo storico dell'azienda. Questo vino, insieme all'arneis e alla barbera sono state le etichette che hanno per prima visto la luce in azienda, il nebbiolo, ribattezzato dal 2010 CAPLAVUR (CAPOLAVORO) oggi invecchia 24 mesi in botte grande. Un invecchiamento leggero che lascia percepire i profumi primari del nebbiolo ma che al contempo ne smorza e ammorbidisce i tannini.

La vigna, situata a Vezza d'Alba, è l'espressione di vigna eroica del Roero; la pendenza di queste colline non permettono l'accesso ai mezzi agricoli, per questo la lavorazione viene fatta interamente a mano.

VITIGNO: Nebbiolo 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: sabbioso (66% sabbia, 30% limo, 4% argilla)

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: sud-est, sud-ovest / 300 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: contropalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 40 hl

VENDEMMIA: manuale da fine settembre a metà ottobre

VINIFICAZIONE: 15/18 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature; temperatura controllata, regime massimo 28° C

AFFINAMENTO: 12 mesi in tonneaux, 12 mesi in botti grandi, 12 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 4.000

ABBINAMENTI: arrostiti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati

Formati: 0.75 L – 1.5 L – 3 L – 5 L



Famiglia Flavio Marchisio