



## Marsèn 2007

**Denominazione: Colli Tortonesi Barbera D.O.C.**

Anno: 2007

Esposizione: SW

Altitudine: 360 mt.

Terreno: calcareo argilloso

Ceppi per ettaro: 4000

Potatura: Guyot

Gradazione 14,5%

Vitigno: Barbera

N° Bottiglie: 2.500

Affinamento: Barrique 24 mesi

Colore: Rubino intenso con riflessi porpora.

Profumi: Ciliegia, mora e confettura di amarene.

Sapori: Intensi con sentori vellutati di spezie e cioccolato.

Abbinamenti: Piatti strutturati come il brasato e formaggi stagionati.

Servizio: Servire a 18-20°C in calici di ampie dimensioni.

Da uve Barbera in purezza coltivate sulle assolate sponde di Montemarzino e, dopo un lungo affinamento in piccole botti di rovere, il Marsen si veste di un colore rubino intenso con riflessi purpurei che fanno da preludio ad un straordinario assortimento di fragranze varietali. Una gamma infinita di profumi riempiono il bicchiere: sentori fruttati di mora, ciliegia e confettura di amarena introducono a note più intense di spezie cuoio e cacao amaro.

La fase gustativa è caratterizzata da un piacevole mix tra la grande struttura e la caratteristica acidità del vitigno che si fondono donando piacevoli sentori di frutti rossi e cioccolato, lasciando come sottofondo una piacevole nota tostata, dono del legno utilizzato in affinamento.

Il Marsen è un vino "importante" da bere in calici di grandi dimensioni alla temperatura di 18 - 20°C, e si abbina ai piatti della tradizione gastronomica piemontese come lo stracotto o il brasato. Ben si abbina anche con la selvaggina e a formaggi stagionati

Un camino acceso ed una calda atmosfera possono essere il giusto contorno per finire l'ultimo bicchiere rimasto nella bottiglia.