



# MARCARINI

La Morra (CN)

Per valutare l'importanza dell'Azienda Marcarini non basta coglierne gli aspetti più attuali, come la razionalizzazione degli impianti viticoli, le moderne tecnologie produttive o la diffusione internazionale dei suoi vini, ma occorre anche conoscere le sue tradizioni. A La Morra, nelle Langhe, dove la vite da tempo immemorabile domina incontrastata sulle altre colture, ogni giorno si rinnova il rito più antico dell'uomo viticoltore e cantiniere, forse con una pretesa in più: racchiudere nei vini la perfezione della qualità.

NUMERO BOTTIGLIE

120.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Classico

ETTARI VITATI

20



**BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA DOCG**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Nebbiolo da Brunate, Nebbiolo da La Serra  
**Vinificazione e affinamento**  
2 anni acciaio - 24 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 6 mesi bottiglia. Filtrazione meccanica.  
**Produzione**  
22.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
375 ml / 750 ml  
**Tappo**  
Sughero



**BAROLO BRUNATE DOCG**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Nebbiolo  
**Vinificazione e affinamento**  
2 anni acciaio - 24 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 12 mesi bottiglia. No filtrazione.  
**Produzione**  
9.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt / 3 lt  
**Tappo**  
Sughero



**BAROLO LA SERRA DOCG**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Nebbiolo  
**Vinificazione e affinamento**  
2 anni acciaio - 24 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 6 mesi bottiglia. No filtrazione.  
**Produzione**  
9.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml / 1,5 lt  
**Tappo**  
Sughero



**"LASARIN" LANGHE NEBBIOLO DOC**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Nebbiolo  
**Vinificazione e affinamento**  
1 mese acciaio - 2 mesi bottiglia  
**Produzione**  
3.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
50 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



**"FONTANAZZA" DOLCETTO D'ALBA DOC**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Dolcetto  
**Vinificazione e affinamento**  
6 mesi acciaio - 2 mesi bottiglia  
**Produzione**  
8.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



**"BOSCHI DI BERRI" DOLCETTO D'ALBA DOC (PREFILLOSSERA)**

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Dolcetto  
**Vinificazione e affinamento**  
10 mesi acciaio - 2 mesi bottiglia  
**Produzione**  
2.800 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



"CIABOT CAMERANO"  
BARBERA D'ALBA DOC

**Tipologia**  
Vino Rosso  
**Uve col quale è fatto**  
Barbera  
**Vinificazione e affinamento**  
9 mesi acciaio - 9 mesi botte grande rovere di Slavonia (30 HL) - 2 mesi bottiglia.  
**Produzione**  
17.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



ROERO ARNEIS DOCG

**Tipologia**  
Vino Bianco  
**Uve col quale è fatto**  
Arneis  
**Vinificazione e affinamento**  
6 mesi acciaio - 2 mesi bottiglia.  
**Produzione**  
7.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



MOSCATO D'ASTI DOCG

**Tipologia**  
Vino Dolce  
**Uve col quale è fatto**  
Moscato Bianco  
**Vinificazione e affinamento**  
Acciaio 3 mesi. Si fermentano più lotti durante l'anno in modo da garantire la freschezza del prodotto.  
Residuo zuccherino 128 g/l.  
**Produzione**  
24.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)



BAROLO CHINATO

**Tipologia**  
Vino Aromatizzato  
**Uve col quale è fatto**  
Nebbiolo  
**Vinificazione e affinamento**  
Lavorazione classica di Barolo DOCG + infusione con erbe aromatiche, spezie, aggiunta di zucchero e alcol.  
Infusione 2 mesi circa.  
**Produzione**  
8.000 bottiglie  
**Formato Vendita**  
375 ml / 750 ml  
**Tappo**  
Tecnico (diam)