



LE MARNE

Monferato rosso D.O.C.

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

ESPOSIZIONE

Sud - sud /ovest

I TERRENI

A base calcarea, con presenza di marne, tendenzialmente sciolti.

UVE IMPIEGATE

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

RESA IN QUINTALI

50 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.

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.

ANALISI DEL VINO DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO

vedi analisi sul sito internet
www.isolabelladellacroce.it



Isolabella della Croce

BORGO ISOLABELLA S.S.
regione Caffi, 3 - 14051 LOAZZOLO (AT) - Italia
Tel. +39.0144.87166 - fax +39.0144.857303
www.isolabelladellacroce.it - info@isolabelladellacroce.it

LE MARNE

Monferrato rosso D.O.C.

THE INFLUENCE OF THE TERROIR

An elegant and easy wine made from a blend of Barbera, Nebbiolo and Dolcetto di Loazzolo grapes.

DENSITY

6000 vines per ha.

AVERAGE VINE AGE

30 years

ASPECT

South-Southwest

SOIL TYPE

Limestone base, with predominantly loose marl.

GRAPE VARIETY

Autochthonous varieties grown on the estate, blended in varying proportions according to the harvest.

YIELD

5 tonnes per ha.

VINIFICATION

For each grape variety destemming and soft crushing, maceration and fermentation at a controlled temperature in horizontal vats.

TASTING NOTES

“Elementary complexity”: this is the philosophy behind Le Marne, which is composed of a blend of red varieties in varying proportions according to the harvest, to create a harmonious whole from the different parts. The wine is a bright, almost brilliant, ruby red, and features the typical Piedmont aromas which, although in constant evolution, are clearly recognizable, creating a kind of signature for the estate’s wines. The nose presents very ripe (but not to the point of being cloying) fruity notes, herbaceous aromas, of which hay is the most noticeable, and a very pleasant tanginess. The acidity is well balanced by the glycerin and alcohol, which are anything but heavy, to the extent that these characteristics, in combination with the tannins, serve as a base for constructing the wine each year. In short, an elementary wine, with good cellaring potential, which, while being extremely pleasant on first impact, is also capable of satisfying drinkers who prefer structured wines that are more complex than they first appear. In fact, these more complex characteristics burgeon as the wine breathes and continue to evolve.

SERVING SUGGESTIONS

Good body makes Le Marne a good match for roasts and grilled meats, medium-hard cheeses and ocean fish, in particular fish soups with tomatoes, herbs, and chili, which are subtly contrasted by the various components in the wine, with extremely harmonious results.

ANALYSIS AFTER BOTTLING

See analysis on website www.isolabelladellacroce.it

DIE VORTEILE DES ANBAUGEBIETES FÜR DEN WEIN

Ein eleganter, gut zu trinkender Wein, in dem die Trauben Barbera, Nebbiolo und Dolcetto von Loazzolo vollendet miteinander verschmelzen.

WEINBERG, PFLANZDICHTHE

6000 Rebstöcke/Hektar

DURCHSCHNITTSALTER

30 Jahre

LAGE

Süd, Süd-West

BÖDEN

Kalkhaltig mit Mergel in tendenziell gelöster Form.

REBSORTE

Einheimische, im Betrieb wachsende Rebsorten, die – je nach Verlauf der Weinlese – verschieden und zu unterschiedlichen Anteilen verwendet werden.

JAHRESPRODUKTION IN DOPPELZENTNERN

50/Hektar

WEINBEREITUNG

Für die einzelnen Rebsorten: Entrappung und sanftes Keltern, Einmischen und Gären bei kontrollierter Temperatur in horizontalen Behältern.

EIGENSCHAFTEN DES WEINES

Komplexheit wird hier zu Gradlinigkeit. Diese Philosophie liegt der Entstehung des Weines “Le Marne” zu Grunde, bei dem sich verschiedene rote Trauben – je nach Verlauf der Weinlese immer anders und zu unterschiedlichen Anteilen zusammengestellt – in der typischen Harmonie der Unterschiedlichkeiten miteinander vereinen. Seine rubinrote, fast funkelnde Farbe und sein typisch Piemonteser Duft lassen ihn zu einer der schönsten „Visitenkarten“ des Betriebes werden – immer wieder anders, aber gleichzeitig auch beständiger Vertreter immer wieder zu erkennender Eigenschaften, so zu sagen das Emblem des Betriebes. In der Nase fruchtige, sehr reife, aber nicht unangenehme Noten, die sich mit dem Duft nach Pflanzen, vor allem nach Heu verbinden, aber dennoch von angenehmer Frische sind. Seine Säure wird durch seinen Glycerin- und Alkoholgehalt gut ausgewogen, der nie schwer wirkt und zusammen mit den Tanninen die Grundlage bildet, auf der dieser Wein Jahr für Jahr kreiert wird. Ein gradliniger Wein, der sich gut trinken lässt und sofort besticht, aber auch dem schmeckt, der Struktur und verborgene Vielfalt sucht, wobei letztere Eigenschaften besonders deutlich werden, wenn der Wein sich mit Sauerstoff anreichert wie auch beim langsamen Kosten.

ZUSAMMENSTELLUNGEN

Ein gut körperlicher Wein, der sich bestens für die typischen Zusammenstellungen eignet, so zu Braten oder Fleisch am Spieß, zu nicht zu ausgereiftem Käse oder Meeresfischen, vor allem zu Fischsuppen mit viel Tomate, Gewürzen und Paprika, wobei der Wein mit seinen verschiedenen Bestandteilen einen harmonischen Gegensatz dazu und eine vollendet abgerundete Geschmackserfahrung bildet.

ANALYSEDATEN DES WEINES NACH ABFÜLLUNG

Siehe Analysen auf der Website www.isolabelladellacroce.it