



Producteur : Marengo

Couleur : Rouge

Appellation : Dolcetto d'Alba

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Piémont

Nom du propriétaire : Marco Marengo

Géologie du sol : Argilo-limoneux à tendance calcaire

Superficie : 3,5 hectares

Vinification : Fermentation et macération pelliculaire pendant 5-6 jours.

Élevage : en barriques (40% neuves) pendant 15-18 mois, la finition se fera en bouteille pour 4 mois

Accord vin et mets : Viandes rouges, tartare de cerf

Le domaine :

La propriété appartient à la famille Marengo depuis trois générations. Après le décès de son père en 2001, Marco Marengo s'occupe dorénavant de la gestion de la cave avec le dévouement et la passion de ces ancêtres. Avec seulement 3,5 hectares de vignes, ces vins se font désespérément rares mais aussi incroyablement bons!