



**MARCHESI DI BAROLO**  
*Antiche Cantine in Barolo*



# MARCHESI DI BAROLO

Le Cantine dei Marchesi di Barolo hanno sede nel cuore di Barolo e sono un luogo di culto per gli appassionati di vino. Furono fondate più di duecento anni fa dagli ultimi Marchesi di Barolo - Carlo Tancredi Falletti e Juliette Colbert di Maulévrier - per vinificare e affinare l'uva nebbiolo onde produrre professionalmente un vino stabile, fermo, austero: il Barolo.

La Famiglia Abbona, storicamente alla guida delle Cantine, si pone come fedele interprete delle diversità dei luoghi e dei vitigni, rispettandoli e conservandone la tipicità grazie a processi di vinificazione selezionati in tanti anni di attività. Da più di cinque generazioni si tramanda un grande patrimonio di conoscenze, coniugando tradizione ed innovazione. L'azienda lavora i principali vitigni delle Langhe, del Roero e del Monferrato Nicese vinificando i più prestigiosi cru in purezza, affinandoli e proponendoli singolarmente per meglio esaltarne le diverse espressioni. I principi guida dell'azienda sono conoscenza e rispetto dei vitigni e dei terroir, uniti ad una vinificazione che ne esalti i punti di forza.



Barolo d.o.c.g. Sarmassa 10 Anni "Edizione Limitata"



Barolo d.o.c.g. Sarmassa



Barolo d.o.c.g. Cannubi



Barolo d.o.c.g. Coste di Rose



Barolo d.o.c.g. del Comune di Barolo



Barbaresco d.o.c.g. Serragrilli



## Menzioni Geografiche

Barolo e Barbaresco sono collocati in un'area geografica particolarissima, le Langhe, caratterizzata da un ambiente con un'elevata biodiversità. I disciplinari di produzione dei vini Barolo si sono adeguati a questa straordinaria diversità dei suoli e dei microclimi, delimitando al loro interno delle micro-aree con peculiarità specifiche: le MGA.

Nebbiolo d'Alba d.o.c. Roccheri



Barbera d'Alba d.o.c. Superiore Peiragal



Novità

Nizza d.o.c.g. Vinearei



## Cru

Territori dalle caratteristiche pedologiche ideali per la migliore espressione dei singoli vitigni.

Barolo d.o.c.g. Riserva



Barolo d.o.c.g. Tradizione



Barbaresco d.o.c.g. Tradizione

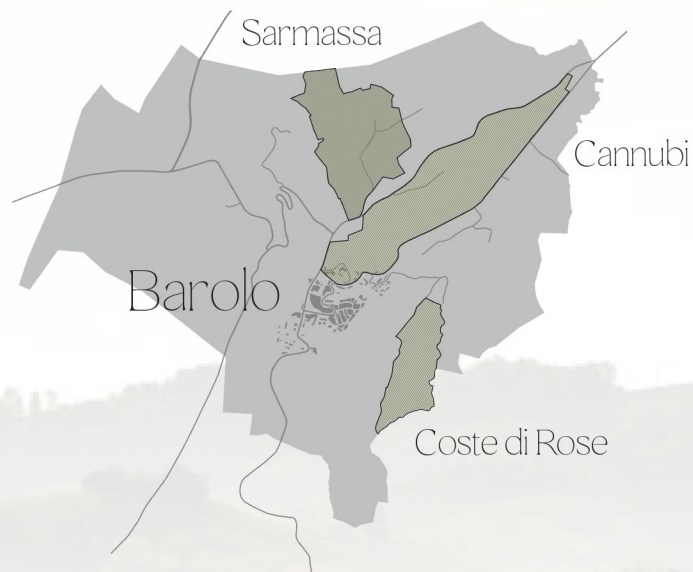


## La Tradizione e Riserva

La ricerca delle sinergie tra le diversità delle singole parcelle vitate, sapientemente assemblate, tempo per tempo, per ottenere eleganza, armonia e completezza.



# BAROLO: TERROIR



## COSTE DI ROSE

Nebbiolo 100%

Coste di Rose è una prestigiosa collina nel Comune di Barolo, esposta in pieno Est e caratterizzata da un terreno a medio tenore calcareo, particolarmente ricco di sabbie quarzose e limo poggianti su strati compatti di arenaria. La notevole pendenza favorisce la perfetta maturazione dei grappoli di Nebbiolo, particolarmente esigenti in fatto di luce e calore. La qualità del suolo, unita al suo buon declivio, garantisce l'immediata piacevolezza del vino, equilibrio e armonia, con profumi floreali intensi e freschi, che ricordano anche la menta selvatica.



## CANNUBI

Nebbiolo 100%

Cannubi è la collina lunga e gradualmente crescente posta al centro dell'area del Barolo: sicuramente tra le più storiche zone di produzione di questo vino, da sempre riconosciuta per la sua elevata qualità. Circondata da colline più alte, e quindi protetta da perturbazioni ed eccessiva ventilazione, Cannubi gode di una posizione di eccezionale completezza. È costituita da argille, miste a sabbie finissime, impregnate di una forte componente calcarea. Suolo e microclima donano al vino di Cannubi straordinaria completezza ed equilibrio, sintesi armonica tra struttura e profumi, ed una grande eleganza nei tannini, associando la prontezza del consumo ad una longevità eccezionale.



## SARMASSA

Nebbiolo 100%

Sarmassa è un vigneto esposto a sud-est, sul fianco di una collina di buona pendenza nel Comune di Barolo. Il terreno prevalentemente limoso-calcareo, molto compatto, è in grado di conferire al vino una struttura eccezionale, caratterizzata da un'ampia concentrazione di sali minerali e oligoelementi. La presenza di sassi, associata all'argilla, limita la vegetazione del vitigno Nebbiolo e predispone le viti a risentire prontamente delle variazioni climatiche, favorendo la perfetta maturazione dei grappoli. Un Barolo molto strutturato, dalle note balsamiche, tannico e particolarmente longevo.



Novità

Alba d.o.c. Pi c'it



Nebbiolo d'Alba d.o.c. Michet



Barbera d'Alba d.o.c. Ruvei



Barbera d'Asti d.o.c.g. Rurè



Dolcetto d'Alba d.o.c. Madonna del Dono



## Le Selezioni

Prodotti dalle aree di pregio delle singole denominazioni: le singole parcelle vitate vengono vinificate e, successivamente, assemblate con cura e attenzione per esaltare le caratteristiche peculiari di tipicità di ogni vitigno.

Roero Arneis d.o.c.g.



Gavi d.o.c.g. del Comune di Gavi



Gavi d.o.c.g.



Langhe d.o.c. Nebbiolo Bric Amel



Langhe d.o.c. Bianco Bric Amel



## Bric Amel

Bric Amel è un progetto ambizioso che coinvolge territori e vitigni diversi, mettendo in atto una conduzione agronomica sostenibile.

Il Langhe Bianco nasce dalla complessità e dalla variabilità dei suoli delle Langhe e del Roero, tali da esaltare le qualità peculiari di un vitigno autoctono, l'Arneis - allevato nel Roero - e di vitigni internazionali: il Sauvignon Blanc e lo Chardonnay, allevati rispettivamente nelle aree del Barolo e del Barbaresco.

Il Langhe Nebbiolo è il frutto dell'estrema duttilità del vitigno nebbiolo: allevato in vigneti i cui terreni risultano particolarmente ricchi di sabbie quarzose e limo, riserva profumi freschi e fragranti uniti a tannini morbidissimi ed immediatamente eleganti.

Moscato d'Asti d.o.c.g. Zagara



Barolo Chinato 0.5 l



Grappa di Barolo 42° 0.5 l



## Fine Pasto

Tre proposte per arricchire con aromi delicati e naturali la conclusione del convivio.

# Grandi Formati

Barolo d.o.c.g. Sarmassa Magnum 1.5 l



Barolo d.o.c.g. Cannubi Magnum 1.5 l



Barbera d'Alba d.o.c. Superiore Peiragal Magnum 1.5 l



Novità

Barolo d.o.c.g. Tradizione Magnum 1.5 l



Nebbiolo d'Alba d.o.c. Michet Magnum 1.5 l



Barbera d'Alba d.o.c. Ruvei Magnum 1.5 l



Barolo d.o.c.g. del Comune di Barolo Mathusalem 6 l



Barolo d.o.c.g. del Comune di Barolo Jeroboam 3 l



Barolo d.o.c.g. del Comune di Barolo Magnum 1.5 l



# Mezze Bottiglie

Barolo d.o.c.g. Tradizione 0.375 l



Nebbiolo d'Alba d.o.c. Michet 0.375 l



Barbera d'Alba d.o.c. Ruvei 0.375 l



Dolcetto d'Alba d.o.c. Madonna del Dono 0.375 l



Roero Arneis d.o.c.g. 0.375 l



Gavi d.o.c.g. 0.375 l



Langhe d.o.c. Bianco Bric Amel 0.375 l



# Distribuzione



## CASCINA BRUCIATA BARBARESCO

Barbaresco d.o.c.g. Rio Sordo Riserva



Barbaresco d.o.c.g. Rio Sordo



Langhe d.o.c. Nebbiolo Usignolo



Collocata nel cuore della menzione geografica dell'iconico vigneto Rio Sordo, il più famoso anfiteatro del Barbaresco, Cascina Bruciata vanta una storia lunga oltre un secolo. Nel 2016 la proprietà viene rilevata dalla nostra famiglia e si fa testimone dell'amore per le nostre radici, ricco di attenzione per i luoghi in cui viviamo e lavoriamo. Dall'allevamento della vite fino alla degustazione curiamo ogni momento della vita degli eleganti vini frutto di questa produzione dalla spiccata qualità ed in massima sintonia con l'ambiente che la circonda. La valorizzazione dei terreni, la tutela della biodiversità, la rinuncia a uno sfruttamento massivo dei vigneti e del paesaggio sono tradotti nella produzione delle selezionate bottiglie di Cascina Bruciata.

Aglianico del Vulture d.o.c. Titolo



Aglianico del Vulture d.o.c.g. Superiore Titolo



Aglianico del Vulture d.o.c. Titolo by Amphora



Aglianico del Vulture d.o.c. SCEG



Aglianico del Vulture i.g.t. Basilicata Rosato Titolo Pink Edition



Tra i complimenti rivolti al TITOLO, tra gli altri vini, troviamo la riconoscibilità fondata sulla rappresentatività del territorio da cui nasce: vigneti del Sud Italia su terreni di origine vulcanica, situati in una zona interna di montagna a 600 metri di altezza. Sullo sfondo è sempre presente il Monte Vulture, l'antico vulcano spento che ha dato origine ai costoni lavici tipici di questa zona e delle sue fasi eruttive - composte da colate laviche, di lapilli o di ceneri - e di stasi composte da strati di argilla. Tutte queste caratteristiche uniche del territorio si ritrovano nel calice, quando si percepiscono profumi e gusto del vino.

Etna Rosso d.o.c. Rumex



Etna Rosso d.o.c. Qubba



Etna Rosso d.o.c.



Etna Bianco d.o.c. Anthemis



Etna Bianco d.o.c.



## MONTELEONE

Il progetto di Giulia e Benedetto prende forma nel luglio 2017, con l'acquisto di una piccola tenuta a pochi passi dal fiume Alcantara, nel cuore del Parco dell'Etna. Le vigne, molto antiche, si trovano ad un'altitudine di 500 metri, poco lontane dall'antica Cuba bizantina di Santa Domenica. Nel corso degli anni successivi l'azienda viene ampliata, attraverso l'acquisto di alcune antiche vigne e la loro sistemazione. Ad oggi la Monteleone conta poco più di cinque ettari, dislocati su due versanti del vulcano (nord ed est), che sanno esprimere con eleganza un territorio unico e ricco di sfumature come quello dell'Etna.

L'Intemporelle Millésimé Brut Grand Cru



Rosé de Maitilly Brut Grand Cru



Les Échansons Millésimé Brut Grand Cru



Brut Nature Millésimé Grand Cru



Extra Brut Millésimé Maitilly Grand Cru



Blanc de Pinot Noir Brut Grand Cru



Brut Réserve Grand Cru



I vini di questa cantina devono il loro carattere alle uve di un unico Grand Cru. La tenuta vinicola Maitilly Grand Cru si estende su 35 lieux-dits con vigneti rivolti a nord, sud, est e ovest che crescono su pendii calcarei, ideali per la coltivazione dell'uva. Lo stile della Maison Maitilly incarna perfettamente lo spirito della tenuta con la sua offerta di vini, ognuno dei quali si distingue per eccezionale equilibrio, carattere, classe ed eleganza.



**MARCHESI DI BAROLO**  
*Antiche Cantine in Barolo*

Via Roma, 1 - 12060 Barolo (CN) Italia - Tel. + 39 (0) 173 56.44.19  
[www.marchesibarolo.com](http://www.marchesibarolo.com) - [reception@marchesibarolo.com](mailto:reception@marchesibarolo.com)

Follow @MarchesiBarolo on 