



# Marun



**Vitigno:** Barbera 100%

**Bottiglie annue:** 14.000 in media

**Terreno:** Località Marun (64% sabbia fine, 4% sabbia grossa, 30% limo, 2% argilla)

**Esposizione e Altitudine:** sud / 310-290 m s.l.m.

**Vendemmia:** manuale a fine settembre

**Allevamento:** controspalliera

**Potatura:** Guyot

**Densità dell'impianto:** 5.000-5800 viti per ettaro

**Resa per ettaro:** 45 hl

**Vinificazione:** 8-10 giorni di macerazione sulle bucce in acciaio

**Affinamento:** almeno 15 mesi in botti da 30hl e legni piccoli usati. Almeno 10 mesi in bottiglia

**Temperatura di servizio:** 18/20°

**Temperatura di servizio:**

Barbera D'Alba Superiore Marun 1998 — 92  
Barbera D'Alba Superiore Marun 1999 — 91+  
Barbera D'Alba Superiore Marun 2000 — 88+  
Barbera D'Alba Superiore Marun 2005 — 89  
Barbera D'Alba Superiore Marun 2006 — 90  
Barbera D'Alba Superiore Marun 2009 — 91  
Barbera D'Alba Superiore Marun 2010 — 89  
Barbera D'Alba Superiore Marun 2011 — 90  
Barbera D'Alba Superiore Marun 2012 — 88  
Barbera D'Alba Superiore Marun 2015 — 91  
Barbera D'Alba Superiore Marun 2016 — 92  
Barbera D'Alba Superiore Marun 2017 — 91  
Barbera D'Alba Superiore Marun 2018 — 91  
Barbera D'Alba Superiore Marun 2019 — 90



**Azienda Agricola Matteo Correggia - Società Agricola Semplice**

Via Santo Stefano Roero, 124 - 12043 Canale d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 978009 Fax +39 0173 959849  
cantina@matteocorreggia.com - [www.matteocorreggia.com](http://www.matteocorreggia.com)