



Oggi come un tempo, **Luisa Bava** e il marito **Manuel Marchetti** continuano con passione a condurre i vigneti di famiglia e a vinificare le uve secondo i dettami della più rigorosa tradizione langarola, proprio come cinque generazioni prima iniziò a fare il fondatore dell'azienda, cavalier Giuseppe Arditi. In cantina tradizione e tecnologia si equilibrano. Per il **Barolo** la fermentazione viene infatti condotta in vasche da 100 hl. ad una temperatura di 28-30 gradi con il mosto a contatto delle vinacce diraspate. Alla svinatura, dopo una macerazione di almeno 6 settimane, il vino viene messo ad affinare per almeno 2 anni in botti di legno di rovere di media capacità e durante l'affinamento avviene un'ulteriore selezione.



MARCARINI

La Morra (CN)

Roero Arneis, Barbera d'Alba Ciabot Camerino,
Dolcetto d'Alba Fontanazza, Dolcetto d'Alba Boschi di Berri,
Langhe Rosso, Nebbiolo Langhe Lasarin,
Barolo Brunate, Barolo La Serra
Moscato d'Asti, Barolo Chinato