

Marchesi di Barolo

Dal 1807 a Barolo, dove Giulia Falletti diede al Nebbiolo la forma che oggi chiamiamo Barolo. Dal 1929 la famiglia Abbona custodisce le cantine, oggi alla sesta generazione.

IDENTITÀ

SEDE	Barolo (Cuneo), Piemonte
INDIRIZZO	Via Alba 12, 12060 Barolo (CN)
ANNO FONDAZIONE	1807
FONDATORE	Giulia (Juliette Colbert) Falletti di Barolo
GENERAZIONE ATTUALE	6 ^a
SUB-AREA	Langhe
VITIGNO-BANDIERA	Nebbiolo
DOC PRINCIPALE	Barolo DOCG
SITO WEB	marchesibarolo.com

VISIONE & FILOSOFIA

“Custodi di un'eredità lunga due famiglie e oltre due secoli.”

— CANTINE MARCHESI DI BAROLO

FILOSOFIA PRODUTTIVA

«Conoscenza e rispetto»: due parole che la famiglia Abbona ha scelto come perno della propria filosofia produttiva. Non slogan, ma metodo. Conoscenza dei vitigni autoctoni (Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Arneis, Moscato), delle singole vigne, delle annate. Rispetto delle peculiarità di ogni terroir, delle tradizioni di vinificazione, della complessità che il tempo aggiunge ai vini. Il motto operativo è quello che le cantine hanno ereditato dalle generazioni precedenti: «coniugare tradizione ed evoluzione». L'azienda lavora i principali vitigni delle Langhe, del Roero e del Monferrato vinificando i più prestigiosi cru in purezza — Cannubi, Sarmassa, Coste di Rose — affinandoli e proponendoli singolarmente per esaltare le diverse espressioni del Nebbiolo. L'affinamento segue il manuale del Barolo classico: macerazione 10 giorni con rimontaggi, fermentazione malolattica spontanea in cemento vetrificato, poi un lungo riposo che combina rovere di Slavonia (botti grandi 30-35 hl) e rovere francese (barrique da 225 litri), prima dell'assemblaggio finale e del completamento in bottiglia. Cinque botti storiche di rovere appartenute alla Marchesa Giulia, restaurate, sono ancora oggi in uso per fare Barolo: un anello tangibile tra il 1840 e l'oggi. La wine library aziendale conserva oltre 30.000 bottiglie storiche risalenti al XIX secolo — non un magazzino, ma un archivio vivente del Barolo come istituzione enologica.

TERRITORIO

Il vigneto-simbolo

I vigneti di Marchesi di Barolo si estendono nel cuore delle Langhe, del Roero e del Monferrato — circa 200 ettari di possedimenti, una delle più ampie estensioni vitate di una sola famiglia nell'area DOCG Barolo. La sede storica è dentro il borgo di Barolo, dirimpetto al Castello dei Marchesi Falletti, e il suolo di questa zona è la firma della denominazione: marne grigio-bluaestre del Serravalliano e Tortoniano, ricche di carbonati di magnesio e manganese, che diventano grigio-biancastre in superficie. Tecnicamente sono Marne di Sant'Agata fossili — in dialetto, Toû — composte mediamente da 55% argille, 30% sabbie, 15% calcare. Il vigneto-simbolo è il Cannubi: la collina lunga e gradualmente crescente al centro dell'area Barolo, considerata da molti la più pregiata in assoluto del comune. Cannubi 1752 fu la prima bottiglia documentata di vino interamente proveniente da quelle uve, oltre 90 anni prima della nascita del Barolo moderno. Le quotazioni di mercato di un ettaro di Cannubi non hanno uguali in Italia. Accanto al Cannubi, due altri Cru distintivi: Sarmassa, esposto a sud-est su pendio importante, e Coste di Rose, fully exposed a est. Marchesi di Barolo possiede inoltre Cascina Bruciata in Barbaresco, vigneto storico della denominazione gemella.

STATUS	vigneto-simbolo dell'azienda, considerato uno dei più pregiati Cru DOCG di Barolo
--------	---

LA DINASTIA

1 ^a GENERAZIONE	Giulia (Juliette Colbert) Falletti di Barolo — Inventrice del Barolo moderno, fondatrice Opera Pia Barolo. Aristocratica francese, capisce il potenziale del Nebbiolo locale e decide di costruire nuove cantine per produrre vino in...
2 ^a GENERAZIONE	Pietro Abbona — Acquirente delle cantine dal 1929 — patriarca della... Locale winemaker, già operativo dalla cantina paterna 'Cavalier Felice Abbona & Figli' (1895). Acquisisce dall'Opera Pia...
3 ^a GENERAZIONE	Felice Abbona — Seconda generazione Abbona — apre l'azienda al mercato... Cavaliere del Tartufo e dei Vini d'Alba; Commendatore della Repubblica. Re Vittorio Emanuele III autorizzò l'uso dello stemma...

RICONOSCIMENTI

CIVILTÀ DEL BERE	Cantina premiata dal massimo punteggio in 3+ guide enologiche nazionali per 3 anni consecutivi
GAMBERO ROSSO — VINI D'ITALIA	Barolo Sarmassa 2006
ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA — LUIGI CARNACINA	Barolo Marchesi di Barolo 1953 — Definito 'il miglior vino italiano' nel volume 'Cibi e Vini'
JOHN FOY — THE WINE ODYSSEY	Barbaresco 2013 — 95/100 Barolo Riserva 2010 — 93/100 Barolo Sarmassa 2013 — 92/100 Barolo Coste di Rose 2013 — 91/100

ENO TI PARLA DI MARCHESI DI BAROLO

“Trentamila bottiglie del Diciannovesimo secolo dormono nelle cantine sotto il castello dei Falletti. Cinque botti restaurate della Marchesa Giulia sono ancora in uso oggi. Marchesi di Barolo non è una cantina: è un archivio vivente.”

— ENO

Due famiglie, sei generazioni, un solo vino: il Re.