



Az. Agr. Le Marne di Carraro Federica  
Salita Colla n. 22 Parodi Ligure AL  
P.I. 01960530069

WWW.LEMARNE.NET



## I NOSTRI VINI

Trei Fiöi

# MARNE ORO

— GAVI D.O.C.G.

### Caratteristiche

Ottenuto mediante la vinificazione di uve ben dorate, raccolte manualmente da vigneti selezionati, resta per alcuni mesi a maturare in botte arricchendosi di caratteristiche aromatiche e strutturali.

### Degustazione

Servire fresco in calici di media ampiezza.

### Corpo



### Abbinamenti

Il risultato è un vino pieno e armonico da abbinare a piatti a base di pesce formaggi.



info@lemarne.net



@lemarne



3405656255



Az. Agr. Le Marne di Carraro Federica  
Salita Colla n. 22 Parodi Ligure AL  
P.I. 01960530069

WWW.LEMARNE.NET



## I NOSTRI VINI

Trei Fiöi

# MARNE ROSSO

— MONFERRATO ROSSO

### Caratteristiche

Ottenuto mediante vinificazione di uve rosse ben mature, riposa in botti di rovere per un intero anno. In seguito viene assemblato in botte grande dove affina ulteriormente per svariati mesi. Nel suo terzo anno di età raggiunge la maturazione necessaria per andare in bottiglia.

### Degustazione

Servire alla temperatura di 18/20° in calice di media ampiezza.

### Corpo



### Abbinamenti

Si abbina egregiamente con stracotti, brasati e selvaggina.



info@lemarne.net



@lemarne



3405656255



Az. Agr. Le Marne di Carraro Federica  
Salita Colla n. 22 Parodi Ligure AL  
P.I. 01960530069

WWW.LEMARNE.NET



## I NOSTRI VINI

Trei Fiöi

# MARNE ROSA

— MONFERRATO CHIARETTO

### Caratteristiche

Vinificato "in bianco" con uve rosse ben mature, provenienti dai nostri vigneti, si arricchisce di un aroma intenso, aggraziato dal caratteristico color rosa tenue. Marne Rosa rappresenta per la nostra cantina la scelta alternativa tra un bianco della tradizione e un rosso corposo.

### Degustazione

Servire fresco in calici di media ampiezza.

### Corpo



### Abbinamenti

Ottimo come aperitivo e di accompagnamento alle più svariate pietanze.



info@lemarne.net



@lemarne



3405656255



Az. Agr. Le Marne di Carraro Federica  
Salita Colla n. 22 Parodi Ligure AL  
P.I. 01960530069

WWW.LEMARNE.NET



## I NOSTRI VINI

Classici

# MARNE BIANCO

— GAVI D.O.C.G.

### Caratteristiche

Prodotto mediante la lavorazione tradizionale dell'uva Cortese nel territorio del Gavi, esprime al meglio le caratteristiche di franchezza nell'aspetto e nei profumi, imponendosi con la sua vibrante sapidità e struttura.

### Degustazione

Servire fresco in calici di media ampiezza.

### Corpo



### Abbinamenti

Gustare come aperitivo oppure a tutto pasto, specialmente con pietanze a base di pesce.



info@lemarne.net



@lemarne



3405656255



Az. Agr. Le Marne di Carraro Federica  
Salita Colla n. 22 Parodi Ligure AL  
P.I. 01960530069

WWW.LEMARNE.NET



## I NOSTRI VINI

Classici

# MARNE NERO

— OVADA D.O.C.G.

### Caratteristiche

Ricco di sentori sinceri e gradevolmente strutturati al palato si rivela con fragranti note vinose Marne Nero è piacevole sorpresa sulla tavola quotidiana.

### Degustazione

Servire alla temperatura di 18/20° in calice di media ampiezza.

### Corpo



### Abbinamenti

Si accompagna egregiamente ai primi piatti, carni, formaggi.



info@lemarne.net



@lemarne



3405656255



Az. Agr. Le Marne di Carraro Federica  
Salita Colla n. 22 Parodi Ligure AL  
P.I. 01960530069

# I NOSTRI VINI

## Informazioni generali

WWW.LEMARNE.NET

—— I vini disponibili presso la nostra Cantina rappresentano le Denominazioni tipiche del territorio, interamente prodotti con uve da Agricoltura Biologica coltivate in Azienda.

Per ulteriori informazioni siamo disponibili ad incontri degustativi in cantina.

—— I nostri vini possono essere acquistati in confezioni da 6 bott. oppure 12 bott. Ed è possibile comporle con diverse tipologie.

Contattaci su whatsapp o chiama il 3405656255 oppure scrivici a [info@lemarne.net](mailto:info@lemarne.net)



[info@lemarne.net](mailto:info@lemarne.net)



[@lemarne](https://www.instagram.com/lemarne)



3405656255