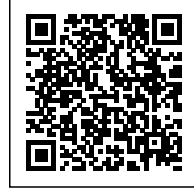


Italienska smaker sedan 1999



LANGHE DOC ARNEIS "TRE FIE" 2020 MARRONE 0,75L

SKU: 10006



Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Arneis.

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Arneis.

Vinifiering: Manuell skörd första veckan i september. Mjuk pressning av hela druvor, jäsning vid 16 °C i 20 dagar med kontrollerad temperatur i ståltankar. Lagring på jästfällning i 5 månader. Buteljering under kvävelock.

Karaktär: Halmgult vin med eleganta grönaktiga reflektioner. Doft: blommigt, fruktigt med intensiva aromer av akaciablommor, citrustoner av ceder, grönt äpple och mineral. Smak: Fräscht, fruktigt, balanserat med lång eftersmak, hasselnöt och mineraltoner. Lätt syrlighet med lite bitter



Italienska smaker sedan 1999



eftersmak.

Servering: 18-20°C. Utmärkt som aptitretare, sällskapsvin, till lättare smårätter.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 100% Arneis.

Fyra generationer av passion, uthållighet och hårt arbete!

Marrone Pietro föddes 1887 i en familj som redan producerade vindruvor. Från som mycket ung var han väldigt passionerad och ambitiös, han vill att familjens druvor ska vara de vackraste i landet. 1910, 23 år gammal, bad han sin far Edoardo att få odla några vinstockar enligt då revolutionerande tekniker: att minska produktionen för att få en högre kvalitet och inte så vete i raderna, vilket då var normal praxis. Naturligtvis blir familjens druvor landets vackraste. Gården Gian Piero Marrone har sitt huvudkontor i Piemontes kullar i Annunziata, en by i kommunen La Morra, några kilometer från Alba, i området Langhe.

Det är ingen slump att dessa kullar är erkända som en UNESCO: s världsarvslista och står med en lång vinhistoria som också kan kännas i detta företags tradition. Vingården har faktiskt nått sin fjärde generation med systrarna Marrone, Valentina, Serena och Denise . Marrone-vinerna kan uppskattas nationellt och internationellt ,med viner som välförtjänt fått viktiga utmärkelser från kritiker som Jancis Robinson och i de bästa evenemangen i branschen som Decanter, för att nämna några. Bland vinerna pekar vi ut "Barolo Bussia DOCG", ett överdådigt och elegant vin, med en kraftig tanninkonsistens och en vältalig näsa, som kommer från en av de mest kända historiska vingårdarna i Barolo-området, eller "Barolo Pichemej DOCG ", välsmakande och voluminös, "Barbera d'Alba Superiore DOC", ett uppriktigt vin med en fängslande syra, ryggrad och mjukhet, "La Pantelera"

30 years of Italian Food Experience



Azienda Agricola Marrone - *Fyra generationer*

Fyra generationer av passion, uthållighet och hårt arbete!

Marrone Pietro föddes 1887 i en familj som redan producerade vindruvor. Alltid väldigt passionerad och ambitiös, han vill att familjens druvor ska vara de vackraste i landet.

1910, 23 år gammal, bad han sin far Edoardo att få odla några vinstockar enligt då revolutionerande tekniker: att minska produktionen för att få en högre kvalitet och inte så vete i raderna, vilket då var normal praxis. Naturligtvis blir familjens druvor landets vackraste.

Det är ingen slump att dessa kullar är erkända som en UNESCO:s världsarvslista. Vingården har faktiskt nått sin fjärde generation med systrarna Marrone, Valentina, Serena och Denise.

Marrone-vinerna uppskattas både nationellt och internationellt.



Langhe DOC Arneis "Tre Fie" 2020

ARTIKELNR. 10006
Alkoholhalt: 14% Vol
Druvsammansättning: 100% Arneis.

Vinifiering: Manuellt skörd första veckan i september. Mjuk pressning av hela druvor, jäsnings vid 16 °C i 25 dagar med kontrollerad temperatur i ståttankar. Lagring på jästfällning i 15 månader. Buteljering under kväveleck.

Karaktär: Halmgult vin med eleganta grönskåriga reflektioner. Doft: blommigt, fruktigt med intensiva aromer av akaciablommor, citrusöster av ceder, grönt äpple och mineral. Smak: Fräsch, fruktig, balanserad med lång eftersmak, hasselnöt och mineraltoner. Lätt surlighet med lite bitter eftersmak.

Servering: 18-20°C. Utmärkt som apptretare, sällskapsvin, till lättare smårätter.

Flaska: 750 ml

molino
Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

