

Italienska smaker sedan 1999



BARBARESCO DOCG 2018 MARRONE 0,75L

SKU: 100010



Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.

Vinifiering: Manuell skörd tredje veckan i oktober. Avstjälkning och mycket varsam pressning för att bevara druvornas integritet följt av en lång maceration i kontakt med skalet vid 28 °-30 ° C i 25 dagar. Jäsning i barriquer på 30 HL (70%) och i barriquer (30%). Batonnage i 8 månader och lagring i ekfat.

Karaktär: Intensivt rubinrött som går mot granat. Doft: Viol, torkade rosenblad, aromer av små röda bär och lätta inslag av mjuka kryddor. Smak: Bra struktur, med delikata och komplexa aromer



Italienska smaker sedan 1999



av grönpeppar, kanel och muskot, hö och trä, rostade hasselnötter, vanilj och anis. Harmoniskt, subtil tanninkonsistens. Eftersmaken är beständig och fräsch.

Servering: 18-20°C. Idealisk till bräserat kött som t.ex brasato, ossobuco eller vilt.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.

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.



Barbaresco DOCG 2018

ARTIKELNR. 100010
Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo. **Vinifiering:** Manuell skörd. Avstjälkning och mycket varsam pressning för att bevara druvornas integritet följt av en lång maceration i kontakt med skalet vid 28°-30° C i 25 dagar. Jäsning i bariquer på 30 hl (70%) och bariquer (30%). Batonnage i 8 månader och lagring i ekfat. **Karaktär:** Intensivt rubinrött som går mot granat. Doft: Viol, torkade rosenblad, aromer av små röda bär och lätta inslag av mjuka kryddor. Smak: Bra struktur, med delikata och komplexa aromer av grönspeppar, kardé och muskot, hö och trä, rostade hasselnötter, vanilj och anis. Harmoniskt, subtil tanninkonsistens. Eftersmaken är beständig och fräsch.

Servering: 18-20°C. Idealisk till braserat kött som Lex brasato, ossobuco eller vilt.

Flaska: 750 ml

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

