

Italienska smaker sedan 1999



BARBERA D'ALBA DOC "CARLOT" 2019 MARRONE 0,75L

SKU: 100017



Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Barbera.

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Barbera.

Vinifiering: Manuell, sista veckan i september. Krossning/avhärdning och jäsning med maceration i kontakt med skalet vid 26°C i 12-14 dagar. Malolaktisk jäsning i stål och åldring av 60% i tredje passage bariques av Franskt och Australisk träfat och 40% i ståltankar i ca 12 månader.

Buteljering under kvävelock.

Karaktär: Moget, rubinrött vin. Doft: Vinös doft som låter dig uppfatta inslag av viol, björnbär och hallon, tillsammans med karakteristiska fruktiga toner, vit- och svartpeppar, små hintar av lakrits.



Italienska smaker sedan 1999



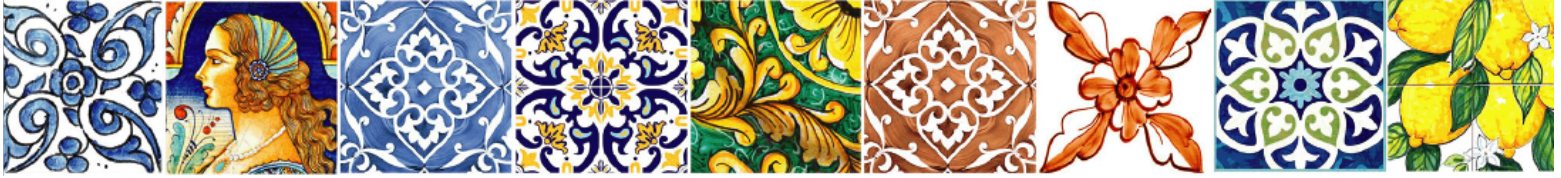
Smak: Full och harmonisk av mörka bär, toner av plommon, björnbär, vanilj och kryddor. Torr med välbalanserad syra från lagring på träfat. Ett vin med stor karaktär.

Servering: 18-20°C. Utmärkt till kallskuret, rött kött och ostar.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 100% Barbera.

”Barbera Carlot är en klassiker: fylligt, robust, rubinrött vin, ett måste på både det förflutnas och dagens bord. Raffinerad, anpassad till egenskaperna hos vinet som ett nöje, det är en mycket välkommen gäst på bordet hos mina kännare vänner.”

Franco Piccinelli, författare och journalist

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 vinv historia 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.



Barbera d'Alba DOC "Carlot" 2019

ARTIKELNR 100017

Alkoholhalt: 14% vol

Druvsammansättning: 100% Barbera. **Vinifiering:** Manuell, sista veckan i september. Avenjöring och pressning vid 20°C i 12-14 dagar. Malolaktisk jäsning, ställ och lagring av 60% i tredje passage bariques av Franskt och Australiskt träfat och 40% i ståltankar i ca 12 månader. **Karaktär:** Mogen, rubinrött vin. Doft: Vins doft av viol, björnbär och hallon, tillsammans med karakteristiska fruktiga toner, vit- och svartpeppar, små hintar av lakris. Smak: Full och harmonisk av mörka bär, toner av plommon, björnbär, vanilj och kryddor. Torr med välbalanserad syra från lagring på träfat. Ett vin med stor karaktär.

Servering: 18-20°C. Utmärkt till kalkskuret, rött kött och ostar. **Flaska:** 750 ml

MARRONE
LA MORRA

molino

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



WWW.ILMOLINO.SE

molino