

Italienska smaker sedan 1999



BAROLO DOCG BUSSIA 2017 MARRONE 0,75L

SKU: 100013



Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo, speciellt "Lampia" och "Michet".

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo, speciellt "Lampia" och "Michet".

Vinifiering: Manuell skörd första veckan i oktober. Urval i vingården, ytterligare urval under pressning med avfall av druvorna som inte är perfekta. Jäsning vid 28°C i 35 dagar. Malolaktisk jäsning i stora 25 Hl fat och 30 månaders lagring på träfat. Batonnage på fin jästfällning under de första 10 månaderna. Buteljering under kvävelock och förvaring av flaskorna i minst 6 månader i en kontrollerad temperatur.

Karaktär: Elegant, lätt orange rubinröd färg. Doft: Körsbär, små bär, lakrits, mint, rostade toner



Italienska smaker sedan 1999



och läder. Smak: Kraftig och charmig. Körsbär, små bär, lakrits, mint, rostade toner och läder.

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, speciellt "Lampia" och "Michet".

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.



Barolo DOCG Bussia 2016

ARTIKELNR. 100013
Alkoholhalt: 14,5% Vol
Druvsammansättning: 100% Nebbiolo, speciellt "Lampia" och "Michet".
Vinifiering: Manuell skörd. Urval i vingården, ytterligare urval under pressning med avfall av druvorna som inte är perfekta. Jäsning vid 20°C i 35 dagar. Malolaktisk jäsning i stora 25 Hl fat och 30 månaders lagring på träfat. Batonnage på fin jästfällning under de första 10 månaderna. Buteljering under kvävelock och förvaring av flaskorna i minst 6 månader i en kontrollerad temperatur. **Karaktär:** Elegant, lätt orange rubinröd färg. Doft: Körsbär, små bär, lakrits, mint, rostade toner och läder. Smak: Krokig och charmig. Körsbär, små bär, lakrits, mint, rostade toner och läder. **Serverting:** 18-20°C. Idealsk till bräsesat kött som t.ex brasato, ossobuco eller vilt. **Flaska:** 750 ml

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

