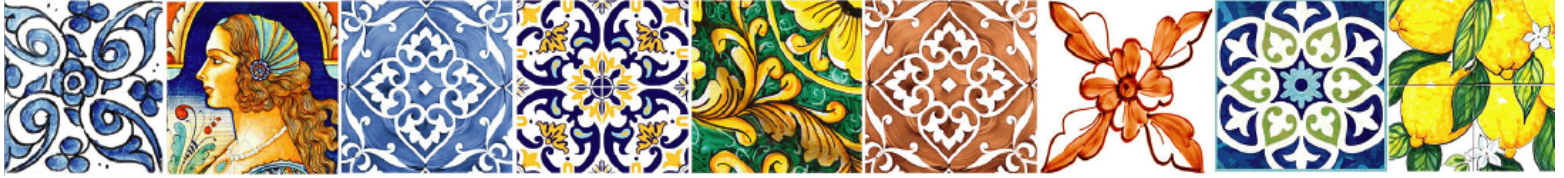


Italienska smaker sedan 1999



BAROLO DOCG "PICHEMEJ" 2017 MARRONE 0,75L

SKU: 100012



"Mer än bättre"

Alkoholhalt: 14,5% Vol

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

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

"Mer än bättre"

Alkoholhalt: 14,5% Vol

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

Vinifiering: Manuell skörd mitten av oktober. Urval i vingården, ytterligare urval under pressning med avfall av druvorna som inte är perfekta. Malolaktisk jäsning i stora 30 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.



Italienska smaker sedan 1999



Karaktär: Granatröd färg med orange reflektioner. Doft: mogna körsbär, muskotnöt, hint av indiska kryddor. Smak: Torr, fyllig, robust, stram men sammetslen. Toner av alp örter och blommor. Elegant med balanserade tanniner. God lagringspotential.

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.



"Mer än bättre"

MARRONE
LA MORRA

Barolo DOCG "Pichemej" 2017

ASTIKEL NR. 100012
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. Malolaktisk jäsning i stora 30 Hl fat och 30 månaders lagring på träfat. Bastomage på fin jäsning under de första 10 månaderna. Buteljering under kvävelock och förvaring av flaskorna i minst 6 månader i en kontrollerad temperatur. **Karaktär:** Granatröd färg med orange reflektioner. Doft: mogna körsbär, muskotolöt, hint av rödskå kryddor. Smak: Ton, fyllig, robust, stam men sammetslen. Toner av alp örter och blommor.Elegant med balanserade tanniner. God lagringspotential. **Servering:** 18-20°C. Idealisk till bräsenat 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

