

Italienska smaker sedan 1999



DOLCETTO D'ALBA DOC "LINEA GIOVANE" MARRONE 0,75L 2021

SKU: 100014



Alkoholhalt: 13% Vol

Druvsammansättning: 100% Dolcetto.

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 13% Vol

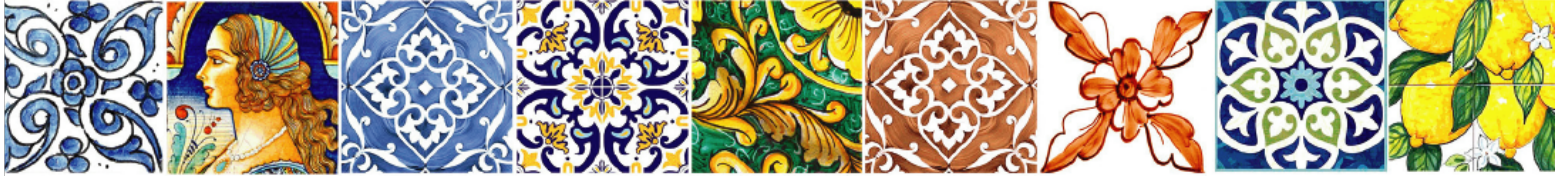
Druvsammansättning: 100% Dolcetto.

Vinifiering: Manuell, första veckan i september. Krossning/avhärdning och jäsnings med maceration i kontakt med skalet vid 23°C i 6-7 dagar. Mikrosyresättning upp till malolaktisk jäsnings, följt av 4 månaders lagring i ståltankar på den fina jästfällningen.

Karaktär: Intensiv rubinröd färg med violetta reflektioner. Doft: Intensiv doft med toner av röda frukter, mogna plommon och körsbär. Smak: Torr, med blygsam syra, och en behaglig, bitter eftersmak. Det är ett vin för hela måltiden, perfekt till rätter som inte är alltför genomarbetade.



Italienska smaker sedan 1999



Servering: 18-20°C. Utmärkt till antipasti, pasta eller risotto.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 100% Dolcetto.

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.



Dolcetto d'Alba DOC 2020

ARTIKELNR. 100014

Alkoholhalt: 13% vol

Druvsammansättning: 100% Dolcetto. **Vinifiering:** Manuell, första veckan i september.

Avstjälning och pressning vid 23°C i 6-7 dagar. 4 månaders lagring i ståltankar.

Karaktär: Intensiv rubinröd färg med violetta reflektioner. Doft: Intensiv med toner av röda frukter, mogna plommon och körsbär. Smak: Torr, med blygsam syra, och en behaglig, bitter eftersmak. Det är ett vin för hela måltiden, perfekt till rätter som inte är alltför genomarbetade. **Servering:** 18-20°C. Utmärkt till antipasti, pasta eller risotto.

Flaska: 750 ml

MARRONE
LA MORRA

IL MOLINO

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

