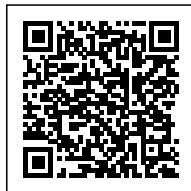




**BAROLO DOCG 2021 MARRONE 0,75L 14,5%**

**SKU: 100011**



### **Barolo DOCG 2021 MARRONE**

750 ml

“Parfymerad, på ett delikat och nästan förtrollande sätt. Därefter djupt jordig: svamp, skogsbryn, syrlig körsbär och tryffel. Smakerna flätas samman med tanniner som känns fjäderlätta, men så många att de fäster vid frukten som ett tunt lager fin kritdamm. Tamarind i avslutet. Bestämd men elegant. Ett slankt, långhalsat vin med beslutsam karaktär.”

Jancis Robinson, 16,5 poäng

### **PRODUKT BESKRIVNING**

**Alkoholhalt:** 14,5% Vol

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

**Vinifiering:** Manuell skörd början av oktober. Urval i vingården, ytterligare urval under pressning med avfall av druvorna som inte är perfekta. Jäsning vid 28°C i 30 dagar. Malolaktisk jäsning i stora





30 Hl fat och barriques. Batonnage på ädel jästfällning i 8 månader. Buteljering under kvävelock och förvaring i en kontrollerad temperatur.

**Karaktär:** Intensivt granatrött. Doft: Kryddig, fruktig, aromer av små röda frukter och bär och inlagda körsbär. Smak: Rik och full. Rosa viol, kanel, peppar, kakao, muskotnöt, läder, lakrits. Små hintar av tobak och mint. Eftersmaken är fräsch.

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

**Flaska:** 750 ml

“Parfymrad, på ett delikat och nästan förtrollande sätt. Därefter djupt jordig: svamp, skogsbryn, syrlig körsbär och tryffel. Smakerna flätas samman med tanniner som känns fjäderlätta, men så många att de fäster vid frukten som ett tunt lager fin kritdamm. Tamarind i avslutet. Bestämd men elegant. Ett slankt, långhalsat vin med beslutsam karaktär.”

**Jancis Robinson, 16,5 poäng**





**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"

**Årgången 2021** inleddes med en mild vinter, men med riklig nederbörd, inklusive snöfall, vilket säkerställde en utmärkt vattenreserv – något som visade sig avgörande under växtsäsongen, som blev den torraste på flera år.

Den vegetativa tillväxten tog fart i normal takt och enligt traditionell tidsplan, alltså inte tidigare än vanligt som året innan. Detta gjorde att vinrankorna kunde hantera den sista köldperioden i början av våren, vilket begränsade frostsador på de nyutvecklade skotten. Även Nebbiolo, en druvsort med tidig utveckling och därmed mer utsatt, klarade temperaturfallet väl, med endast mindre och lokala skador i vingårdar på lägre höjd. Under de följande fenologiska faserna noterades en måttlig skörd, uppskattad till cirka -10 % jämfört med 2020. Detta minskade behovet av gallring, samtidigt som produktionsnivåerna höll sig inom regelverkets ramar.

Med vårens ankomst inleddes en lång period av stabilt väder som fortsatte genom hela sommaren, med temperaturer i linje med säsongsgenomsnittet och utan extrema toppar, särskilt nattetid. Under första halvan av juli inträffade kraftiga åskoväder, med kulmen den 13 juli då en våldsam hagelstorm drabbade delar av Castellinaldo, Castagnito, Guarene och särskilt Canale, vilket orsakade betydande skador på vingårdar i dessa områden. I Barolo- och Barbaresco-vingårdarna registrerades dock inga skador. Sommaren fortsatte därefter stabilt med begränsad nederbörd, vilket bidrog till en utmärkt växtskyddsstatus och hög kvalitet vid skörden.

Nebbiolo-skörden inleddes i slutet av september och nådde sin kulmen under andra veckan i oktober. Druvklasarna var friska och uppvisade optimal fenolisk mognad, stödd av svalare temperaturer och större temperaturvariationer från andra halvan av september. Avkastningen var balanserad och optimal, med något mindre bär än föregående år. Detta gav en hög halt av polyfenoler, avgörande för att skapa strukturerade och välbalanserade viner med god lagringspotential.

Sammanfattningsvis, trots ett år präglad av stora klimatvariationer – med sena frostnätter, åskoväder, hagelstormar och perioder av torka – uppnåddes överraskande goda resultat i druvkvalitet, vilket sannolikt även beror på de relativt begränsade skördevolymerna.





20 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 lå 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 UNESCOs världsarvslista. Vingården har faktiskt nått sin fjärde generation med systarna Marrone, Valentina, Serena och Denise.

Marrone-vinerna uppskattas både nationellt och internationellt.



### Barolo DOCG 2017

ARTIKELNR 100011

**Alkoholhalt:** 14,5% Vol

**Druvsammansättning:** 100% Nebbiolo, speciellt "Lampia" och "Michele".

**Vinifiering:** Manuell skörd. Urval i vingården, ytterligare urval under pressning med avfall av druvorna som inte är perfekta. Jäsning vid 28°C i 30 dagar. Malolaktisk jäsning i stora 30 Hl fat och barriques. Batonnage på ädel jästfällning i 8 månader. Buteljering under kvävelock och förvaring i en kontrollerad temperatur. **Karaktär:** Intensivt granatrött. Doft: Kryddig, fruktig, aromer av mörda frukter och bär, och inlagda körsbär. Smak: Rik och full. Rosa viol, kanel, peppar, kakao, muskotnöt, läder, lakrits. Små hintar av tobak och mint. Eftersmaken är fräsch.

**Serivering:** 18-20°C. Idealisk till bräsenat kött som Lux brasato, ossobuco eller vit.

**Flaska:** 750 ml



**molino**

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

