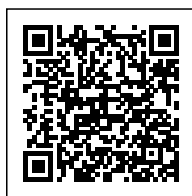




NEBBIOLO D'ALBA DOC SUPERIORE "AGRESTIS" 2019 MARRONE
0,75L 14,5%

SKU: 100019



Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.

Priset avser per flaska.

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.

Vinifiering: Manuell skörd slutet av oktober. Begränsad produktion på 60 kvint/ha. Urval i vingården och vid pressning. Mycket ömtålig avstjälkningskrossning med efterföljande kassering av imperfekta druvor och eventuella stjälkar. Jäsning med maceration i kontakt med skalet vid 28°C i 25-28 dagar. Malolaktisk jäsning i 30 hl ovala träfat. Batonnage av den fina jästfällningen i 10 månader. Lagring på träfat i 18-20 månader. Buteljering under kvävelock. Lagring i flaska under kontrollerad temperatur minst 6 månader.





Karaktär: Intensivt rubinrött med granatreflektioner. Doft: Blommiga toner av viol, citrus, hallon, blåbär och lakrits. Smak: Välstrukturerad, sammetslen, fyllig och behaglig med tydlig smak av tanniner, delikata och komplexa aromer. Eftersmaken är lång och harmonisk, med en fräsch avslutning.

Servering: 18-20°C. Utmärkt till rött kött, grillat eller vilt.

Flaska: 750 ml





Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.

Nebbiolo Agrestis kommer från äldre vingårdar som producerar viner av stor komplexitet, särskilt lämpliga för lagring.

”Den härrör från den vanliga druvsorten för de stora lagrade vinerna som sedan tar namnet på respektive, begränsade produktionsområden. På toppen av den italienska enologin har Nebbiolo Agrestis för avsikt att betona den rustika ädelheten hos detta vin som på ett fantastiskt sätt ackompanjerar vilt, rött kött, urbenade stekar samt förhöjer alla andra matkombinationer.

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 välralig 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.





Nebbiolo d'Alba DOC Superiore "Agrestis" 2019

ASTIKELNR: 100019

Alkoholhalt: 14,5% Vol

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

Vinifiering: Manuell skörd. Begränsad produktion på 60 hektar/ha. Urval i vingården och vid pressning. Mycket omlägg avjälkningskrossning med efterföljande kassering av imperfekta druvor och eventuella stjälkar. Jäsning med maceration i kontakt med skalet vid 28°C i 25-28 dagar. Malolaktisk jäsning i 30 hl ovala träfat. Batonnage av den fina jästfällningen i 10 månader. Lagring på träfat i 18-20 månader. Lagring i flaska under kontrollerad temperatur minst 6 månader. **Karaktär:** Intensivt rubinrött med granatreflektioner. Doft: Blomniga toner av viol, citrus, hallon, blåbär och lakrits. Smak: Välstrukturerad, sammetslen, fyllig och behaglig med tydlig smak av tanniner, delikata och komplexa aromer. Eftersmaken är lång och harmonisk, med en fräsch avslutning.

Serivering: 18-20°C. Utmärkt till rött kött, grillat eller vilt. **Flaska:** 750 ml

Ilmolino

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

