

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 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.



Barbaresco DOCG 2018

ARTIKELNR: 100010

Alkoholhalt: 14% Vol



Druvsammansättning: 100% Nebbiolo. **Vinifiering:** Manuell skörd. Avstjälkning och mycket varsam pressning för att bevara druvornas integritet följt av en lång maceration i kontakt med skalet vid 28°-30° C i 25 dagar. Jäsning i barriquer på 30 HL (70%) och i barriquer (30%). Batonnage i 8 månader och lagring i ekfat. **Karaktär:** Intensivt rubinrött som går mot granat. Doft: Viol, torkade rosenblad, aromer av små röda bär och lätta inslag av mjuka kryddor. Smak: Bra struktur, med delikata och komplexa aromer av grönpeppar, kanel och muskot, hö och trä, rostade hasselnötter, vanilj och anis. Harmoniskt, subtil tanninkonsistens. Eftersmaken är beständig och fräsch.

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

Flaska: 750 ml