

# 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.



### Barolo DOCG 2017

ARTIKELNR: 100011



**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. 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