

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.



”Mer än bättre”

Barolo DCG “Pichemej” 2017

ARTIKELNR: 100012



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. Malolaktisk jäsning i stora 30 Hl fat och 30 månaders lagring på träfat. Batonnage på fin jästfällning under de första 10 månaderna. Buteljering under kvävelock och förvaring av flaskorna i minst 6 månader i en kontrollerad temperatur. **Karaktär:** Granatröd färg med orange reflektioner. Doft: mogna körsbär, muskotnöt, hint av indiska kryddor. Smak: Torr, fyllig, robust, stram men sammetslen. Toner av alp örter och blommor. Elegant med balanserade tanniner. God lagringspotential. **Servering:** 18-20°C. Idealisk till bräserat kött som t.ex brasato, ossobuco eller vilt. **Flaska:** 750 ml