

# 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.



### Dolcetto d'Alba DOC 2020

ARTIKELNR: 100014



**Alkoholhalt:** 13% Vol

**Druvsammansättning:** 100% Dolcetto. **Vinifiering:** Manuell, första veckan i september. Avstjälkning och pressning vid 23°C i 6-7 dagar. 4 månaders lagring i ståltankar.

**Karaktär:** Intensiv rubinröd färg med violetta reflektioner. Doft: Intensiv med toner av röda frukter, mogna plommon och körsbär. Smak: Torr, med blygsam syra, och en behaglig, bitter eftersmak. Det är ett vin för hela måltiden, perfekt till rätter som inte är alltför genomarbetade. **Servering:** 18-20°C. Utmärkt till antipasti, pasta eller risotto.

**Flaska:** 750 ml