

# 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.



### Langhe Nebbiolo DOC 2019

ARTIKELNR: 100016



**Alkoholhalt:** 14% Vol

**Druvsammansättning:** 100% Nebbiolo. **Vinifiering:** Manuell, början av oktober.

Avstjälkning och pressning vid 26°C i 12-14 dagar. Malolaktisk jäsnings i ståltank, följt av 6 månaders lagring i 60% stora fat och 40% barriques och tonneaux förfining av tredje och fjärde passagen. **Karaktär:** Ljus rubinröd, som tenderar att granateras med orange reflektioner efter hand. Doft: Elegant och destinkt av rosenblad och viol. Smak: Torr, sammetslen, fyllig, medium tannin, av röda bärfrukter, särskilt hallon; med tiden antar den inslag av kryddor, syrlig marmelad och tobak. **Servering:** 18-20°C. Utmärkt till rött kött, grillat eller vilt. **Flaska:** 750 ml