

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.



Barbera d'Alba DOC "Carlot" 2019

ARTIKELNR: 100017



Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Barbera. **Vinifiering:** Manuell, sista veckan i september. Avstjälkning och pressning vid 26°C i 12-14 dagar. Malolaktisk jäsning i stål och lagring av 60% i tredje passage barriques av Franskt och Australisk träfat och 40% i ståltankar i ca 12 månader. **Karaktär:** Moget, rubinrött vin. Doft: Vinös doft av viol, björnbär och hallon, tillsammans med karakteristiska fruktiga toner, vit- och svartpeppar, små hintar av lakrits. Smak: Full och harmonisk av mörka bär, toner av plommon, björnbär, vanilj och kryddor. Torr med välbalanserad syra från lagring på träfat. Ett vin med stor karaktär. **Servering:** 18-20°C. Utmärkt till kallskuret, rött kött och ostar. **Flaska:** 750 ml