

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 Superiore "La Pantalera" 2019

ARTIKELNR: 100018



Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Barbera. **Vinifiering:** Manuell skörd. Lång jäsnings med maceration i kontakt med skalet i 20 dagar vid 28°C. Malolaktisk jäsnings i 500 l ton. Batonnage av den fina jästfällningen i 7 månader och lagring på träfati 18 månader.

Karaktär: Intensivt rubinrött som går mot granat vid lagring. Doft: Intensiv och fruktig arom. Smak: Eleganta toner av röd frukt som harmonierar perfekt med toner av vanilj, hallon och björnbär. Torr och balanserad syra. **Servering:** 18-20°C. Utmärkt till mustiga soppor, grytor eller lagrade ostar. **Flaska:** 750 ml