

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.



Nebbiolo d'Alba DOC Superiore "Agrestis" 2019

ARTIKELNR: 100019



Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo, speciellt "Lampia" och "Michet".

Vinifiering: Manuell skörd. Begränsad produktion på 60 kvint/ha. Urval i vingården och vid pressning. Mycket ömtålig avstjälkningskrossning med efterföljande kassering av imperfekta druvor och eventuella stjälkar. Jäsning med maceration i kontakt med skalet vid 28°C i 25-28 dagar. Malolaktisk jäsning i 30 hl ovala träfat. Batonnage av den fina jästfällningen i 10 månader. Lagring på träfat i 18-20 månader. Lagring i flaska under kontrollerad temperatur minst 6 månader. **Karaktär:** Intensivt rubinrött med granatreflektioner. Doft: Blommiga toner av viol, citrus, hallon, blåbär och lakrits. Smak: Välstrukturerad, sammetslen, fyllig och behaglig med tydlig smak av tanniner, delikata och komplexa aromer. Eftersmaken är lång och harmonisk, med en fräsch avslutning. **Servering:** 18-20°C. Utmärkt till rött kött, grillat eller vilt. **Flaska:** 750 ml