

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 DOC Arneis "Tre Fie" 2020

ARTIKELNR: 10006



Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Arneis.

Vinifiering: Manuell skörd första veckan i september. Mjuk pressning av hela druvor, jäsnings vid 16 °C i 20 dagar med kontrollerad temperatur i ståltankar. Lagring på jästfällning i 5 månader. Buteljering under kvävelock.

Karaktär: Halmgult vin med eleganta grönaktiga reflektioner. Doft: blommigt, fruktigt med intensiva aromer av akaciablommor, citrustoner av ceder, grönt äpple och mineral. Smak: Fräscht, fruktigt, balanserat med lång eftersmak, hasselnöt och mineraltoner. Lätt syrlighet med lite bitter eftersmak.

Servering: 18-20°C. Utmärkt som aptitretare, sällskapsvin, till lättare smårätter.

Flaska: 750 ml