

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.



Gavi DOCG 2020

ARTIKELNR: 10007



Alkoholhalt: 12,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Cortese.

Vinifiering: Manuell skörd. Mjuk pressning av hela druvor, jäsning vid 15 °C.

Lagring i ståltank med på jästfällning i 7 månader. Buteljering under kvävelock.

Karaktär: Fräscht och balanserat, med en bra struktur. Doft: mineraltoner som ackompanjeras med tydlig finess och vit frukt och blommor. Smak: livlig mandelton.

Servering: 18-20°C. Utmärkt som aperitif. Det passar bra till lätta aptitretare, förrätter med fiskbaserade såser och fina fiskrätter.

Flaska: 750 ml