

AGR. GIAN PIERO MARRONE

# Marrone Langhe Nebbiolo Che Vale



Produsent: Gian Piero Marrone Druer: 100 % Nebbiolo, vinmarker i Madonna di Como, Alba. Vinmaker: Valentina Marrone Che Vale er Marrones friske og elegante tolkning av Langhe Nebbiolo – en klassisk Nebbiolo-karakter. Lys rubinrød farge. Duft av fioler, roser og røde bær. Smaken er balansert og fruktig, med innslag av kirsebær, bringebær og et fint krydderpreg. Tanninene er faste, men silkemyke, og gir en strukturert avslutning. Vinifisering: i Langhe Che Vale bruker Marrone en elegant metode, de vinifiserer 30% klassisk skallkontakt, 40% kald fermentering og 30% karbonisk maserasjon, som er en metode der hele drueklaser gjæres i karbondioksid, og resultatet er fruktig og mykere vin med lavere tannininnhold og kortere lagringspotensial. Passer til rødt kjøtt, lam, småvilt og modne oster. Serveringstemperatur: 16–18 °C Lagringspotensial: kan drikkes nå og lagres 3-...

Horeca veil. ekskl. mva: **280,-**



Lam og sau



Friskhet



Nebbiolo 100%



Småvilt og fugl



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Frisk og balansert, med integrerte tanniner.

Vinmonopol nr	<b>19868301</b>	Alkoholprosent	<b>14%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>6828156</b>	Vecturanummer	<b>178385</b>	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	<b>-</b>	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Piemonte</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	<b>-</b>