

AGR. GIAN PIERO MARRONE

# Marrone Barbera d'Alba CARLOT



2021 årgangen har de klassiske egenskapene ved Barbera-druen. Resultatet er en frisk og innbydende rødvin med flott struktur og imponerende lengde. Duft og smak domineres av røde bær og syltetøy, som gir vinen en elegant og balansert karakter. Moderat tanninstruktur og god syre som gjør den til en matvennlig vin. Vinmarkene ligger vendt mot sørøst, på 400 meters høyde over havet. Dette området består av unge, geologiske formasjoner med overveiende kalkholdig jord. Her finner man rikelig med kvartsand og finmalt kalkstein, som veksler med kompakte lag av grå sandstein. Gjennomsnittlig plantingsår er 1988, med tradisjonell Guyot-beskjæring. Druene høstes for hånd i den siste uken av september og knuses og avstilkes før gjæring med skallmaserasjon ved 26°C i 12–14 dager. Den malolaktiske gjæringen skjer i ståltanker. Vinen modnes deretter i ca....



Fisk



Friskhet



Barbera 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Småvilt og fugl



Rik munnfølelse med røde bær og krydder. Frisk avslutning.

Vinmonopol nr	<b>16316201</b>	Alkoholprosent	<b>14%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>6886303</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>3,1 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>6 g/l</b>
Distrikt	<b>Piemonte</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-