

AGR. GIAN PIERO MARRONE

Marrone Barolo



Druene kommer fra to prestisjefylte områder i Barolo: Castiglione Falletto (350 moh): sørvestvendt, jernrik kalkjord med sand, og La Morra (270 moh): sørvendt, kompakt kalkjord med sand, magnesium og mangan. Druene håndplukkes og selekteres nøye både i vinmark og kjeller. Hver parsell vinifiseres separat. Lang fermentering i ståltanker (ca. 30 dager). Malolaktisk gjæring i store fat og tonneaux 30 måneders modning på slavonsk eik (mykere stil), med bâtonnage de første 8 månedene. Tappes under nitrogen for å bevare friskhet og aroma. Dyp rubinrød. Kompleks og elegant duft av modne kirsebær, tørkede roser, lakris, tobakk og et hint av tjære og skogbunn. Fyldig og strukturert smak med silkemyke tanniner, balansert syre og en lang, nyansert avslutning med krydder, lær og modne røde bær. Perfekt til retter med trøffel, vilt, lam, oksekjøtt,...



Lam og sau



Friskhet



Nebbiolo 100%



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storvilt



Mørke bær, sjokolade, lakris og krydder.

Vinmonopol nr	19868201-1	Alkoholprosent	14%	Varetype	Rødvin
EPD nr	6828149	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Piemonte	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-