

AGR. GIAN PIERO MARRONE

# Marrone Barolo Pichemej



Produsent: Gian Piero Marrone 100 % Nebbiolo Lagring: 30 måneder på franske eikefat Barolo Pichemej er Marrones signaturvin – en kraftfull og raffinert Barolo laget av nøye utvalgte Nebbiolo-druer fra eldre vinmarker i La Morra. Årgangen 2021 utmerker seg med eksepsjonell balanse og dybde, og viser stor lagringskapasitet. En kompleks og floral duft og smak av fiol, rose og tørket frukt, lag av mørke bær, lakris, sjokolade og krydder. Tanninene er faste, men elegante, og gir en strukturert og lang avslutning. Pichemej – som betyr "den beste" på lokal dialekt – lever opp til navnet sitt. Perfekt til retter med vilt, oksekjøtt, lam, trøffel og modne oster.

Serveringstemperatur: 16–18 °C Lagringspotensial: 10–20 år

Horeca veil. ekskl. mva: **729,90**



Lam og sau



Friskhet



Nebbiolo 100%



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storvilt



Mørke bær, sjokolade, lakris og krydder.

Vinmonopol nr	<b>16316501-1</b>	Alkoholprosent	<b>14%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>6886311</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Piemonte</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-