

Marchesi di Barolo Nebbiolo d'Alba Michet

Italia / Piemonte / Piemonte

Marchesi di Barolo's historiske kjellere ligger i byen Barolo med utsikt over slottet til Marquis Falletti.

Dette er en vakker kjærlighets historie som begynte for mer enn 200 år siden. Historien om en vinkjeller, i hjertet av Langhe-området, som var beskyttet av myke åser og de europeiske alper mot kraftig uvær. I dette området ble en vin født. Denne vinen, som den italienske tradisjonen tilsier, ble kalt Barolo som byen, hvor den ble produsert for første gang slik vi kjenner Barolo idag. Ingen på den tiden kunne forestille seg at det var bestemt at en dag ville den være konge: Kongen av viner. Historien begynner i Paris 1807, da Marquisen av Barolo, Carlo Tancredi Falletti gifter seg med Juliette Colbert de Maulévrier, en fransk adelskvinne og oldebarn av Solkongen's velkjente finansminister. Juliette så det store potensialet i området og tok med seg sine erfaringer fra vinmaking i Frankrike. Etter en fullstendig gjæring og etter lang modning på fat, ville den kraftige druen Nebbiolo være i stand til å avsløre alle de kvalitetene som er typiske for jordsmonn og druesorten selv. Nebbiolo druen er kraftig druesort og egner seg spesielt godt til lagring for å uttrykke alle sine egenskaper til dette ekstraordinære jordsmonnet som finnes i Langhe.

I 1864, når Juliette døde, markerte det slutten på den prestisjetunge Falletti dynastiet. For å hevde Marquien's minne og arbeid, ble Opera Pia Barolo grunnlagt i det vakre Palazzo Barolo i Torino.

Denne historien var ment å krysse veien med historien til en annen familie i Barolo: Abbona familien som hadde sine egne vinkjellere ved siden av slottet til Marquis Falletti. Faktisk, på omtrent samme tid ble Pietro Abbona ble født som videreførte arven etter Juliette Colbert Maulévrier.

Nebbiolo er en selektiv og utforskende druesort. Den trekker ut mye mineralske næringsstoffer fra åssidene, der jordsmonnet består av kalkstein, leire og kvartssand. Denne egenskapen bidrar til god struktur i vinen, samtidig som den får livlige og fruktige aromaer. Ved bruk av Michet druer, som kjennetegnes ved små, luftige klaser, berikes vinen med farge og ekstrakt. Michet gir ofte lav avkastning og høy konsentrasjon. Nebbiolo Michet er på sitt beste etter 2-8 år.



Høyoppløselig bilde



Type	Rødvin		
Klassifikasjon	DOC		
Produsent	Marchesi di Barolo		
Årgang	2020		
Druetyper	100% Nebbiolo		
Vinifikasjon	Druene høstes og fraktes raskt til kjelleren der de avstilkes og presses forsiktig for å trekke ut kun de edle og aromatiske tonene fra skallet og det ytre området av druen. Fermentering skjer på temperaturkontrollerte ståltanker og maserasjon går over 8 dager. Vinen legges deretter på sementtanker foret med glassfiber og isolert med kork, der den lagres på 22°C i lang tid. På denne måten starter og slutter den malolaktiske gjæringen raskt. Vinen lagres deretter på små eikefat og blendes avslutn		
Analyse Volum	Alkohol: 14,0 %	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
Holdbarhet 0,75 L	Varenummer Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år. 15942501	6318851	kr. 294,90
Passer til	Rødt kjøtt, lam og vilt		
Nettbutikk	Nettbutikk www.marchesibarolo.com	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

VinFals
Terningkast 5

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Small for every moment