

## Marchesi di Barolo Cannubi Barolo

Italia / Piemonte



Høyoppløselig bilde



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 Marquisen'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.

<b>Type</b>	Rødvin
<b>Produsent</b>	Marchesi di Barolo
<b>Årgang</b>	2018
<b>Druetyper</b>	100% Nebbiolo
<b>Vinifikasjon</b>	Håndplukkede druer blir separert og lett presset. Deler av vinen blir lagret på slovenske og franske fat i 2 år. Resten lagres i små, moderat toastede barikker i 1 år. 12 måneder flaskemodning før vinen slippes på markedet.
<b>Lagring</b>	Kan lagres 10-15 år
<b>Analyse</b>	Alkohol: 14,0 %      Sukker: 0.6 g/l      Syre: 5.4 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar nå
<b>Karakteristikk</b>	Mursteinsrød farge. Intens, ren aroma av vanilje, lakris, krydder og toast. Krydder og treverk er deilig integrert i vinen. Fylldig og elegant vin. Konsentrert, og nydelig Barolo med faste tanniner og stor lengde. Kan lagres 10-15 år
<b>Passer til</b>	Kraftige gryteretter, rødt kjøtt, vilt og ost.

<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	4124601	2341758	kr. 759,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6			

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  
*Drink for every moment*