

Marchesi di Barolo Barbaresco Tradizione

Italia / Piemonte / Barbaresco

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.

Druene ble høstet for hånd i små kurver, før forsiktig pressing. Videre ble vinen overført til 8.000 liters tradisjonelle Piemonte eikeft hvor den lå i 18 mnd. Vinen fikk så 6 mnd flaskemodning før den ble sluppet på markedet. Vinen har en lys rød farge, med hint av oransj. Dufter klassisk Barbaresco med aroma av rose, fioler og varme kryddertoner. Smaken er rik, med en fyldig og god munnfølelse, med søte tanniner og en elegant avslutning. Denne Barbaresco er en elegant vin, med sunn frukt.



Høyoppløselig bilde



Type	Rødvin		
Klassifikasjon	DOCG Piemonte		
Produsent	Marchesi di Barolo		
Årgang	2020		
Druetyper	100% Nebbiolo		
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon		
Analyse	Alkohol: 14,0 %	Sukker: 1,0 g/l	Syre: 4,8 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.		
Passer til	Rødt kjøtt, gjerne med saus av fløte og smør, til vilt med syrlig innslag, gryteretter med rødvin og til risotto. Noen oster er også topp til denne vinen, f.eks moden parmesan.		
Nettside	Marchesi di Barolo	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5013901	5534128	kr. 399,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg	128219 Status: Skaffevare	

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