

Marchesi di Barolo Ruvei Barbera d'Alba

Italia / 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 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.



Type	Rødvin
Produsent	Marchesi di Barolo
Årgang	2021
Druetyper	85% Barbera, 15% Nebbiolo
Vinifikasjon	Kun håndplukkede druer. Temperaturkontrollert gjæring på ståltanker. Masserasjon i 8 dager. Lagres først på store Slovenske eikeliggere, deretter lagres vinen i ca 12 måneder på små, medium toastede Franske fat.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 0.8 g/l Syre: 5.4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Frisk aroma med duft av bær og krydder. Integrerte eiketoner, med hint av vanilje og hasselnøtt. Smak av røde bær med kirsebær i finishen. God fylde.
Passer til	Meget allsidig vin. Lyst og rødt kjøtt, småvilt og grill retter.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4017901	2047785	kr. 200,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Kategori 4		

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
Ready for every moment