

Marchesi di Barolo Barbera Monferrato

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 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.



Type	Rødvín		
Produsent	Marchesi di Barolo		
Årgang	2021		
Druetyper	100% Barbera		
Vinifikasjon	Kun håndplukkede druer. Vinen lagres i ett år på små Franske eikefat og til dels på store tønner.		
Analyse	Alkohol: 13,0 %	Sukker: 1 g/l	Syre: 5.9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå		
Karakteristikk	Mørk rubinrød farge. Frisk og intens duft med rene toner av solbær bjørnebær og syrlige kirsebær. Hint av vanilje og toast. I munnen er den varm og robust. Fylldig, behagelig og balansert.		
Passer til	Kremet pasta, fjærkre og lyst kjøtt. Nytes gjerne alene!		

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4067901	2338689	kr. 200,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		



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