

Marchesi di Barolo Barolo Tradizione

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	Rødvín
Produsent	Marchesi di Barolo
Årgang	2018
Druetyper	100% Nebbiolo
Vinifikasjon	Temperaturkontrollert gjæring på ståltanker. Masserasjon i 8 dager. Lagret to år på Slovenske eikefat med påfølgende et års flaskelagring.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 2,4 g/l Syre: 5,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Rubinnrød farge med lett mursteinsrød kant. Intens og ren duft av krydder, vanilje, ristede hasselnøtter, lakris, kakao og villroser. En elegant full-bodied vin med samme toner i munnen som på nesen.
Passer til	Kraftige gryteretter, vilt og rødt kjøtt. Passer også godt til ost. Serveringstemperatur: 18 grader.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4167401	2342814	kr. 519,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	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