

## Marchesi di Barolo Barbaresco Tradizione

Italia / Piemonte / Barbaresco



Høyoppløselig bilde



Marchesi di Barolo 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 som beskyttelse for sterkt uvær. Her ble en vin født. Denne vinen, som den italienske tradisjonen tilsier, ble kalt Barolo som byen, hvor det ble produsert for første gang. 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 Marquis 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; vin laget i Barolo. 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 jordmonn og druesorten selv. Nebbiolo druen er kraftig druesort og egner seg spesielt godt til lagring for å uttrykke alle sine egenskaper til dette ekstraordinære jordmonnet.

I 1864, når Juliette døde, markerte det slutten på den prestisjetunge Falletti dynastiet. For å hevde Marquise 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 hadde sine egne vinkjellere siden av Castle of Marquis Falletti. Faktisk, på omtrent samme tid ble Pietro Abbona ble født.

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 fylldig og god munnfølelse, med søte tanniner og en elegant avslutning. Denne Barbaresco er en elegant vin, med sunn frukt.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Type</b>           | Rødvin   |
| <b>Klassifikasjon</b> | DOCG Piemonte  |
| <b>Produsent</b>      | Marchesi di Barolo   |
| <b>Årgang</b>         | 2018   |
| <b>Druetyper</b>      | 100% Nebbiolo  |
| <b>Vinifikasjon</b>   | Tradisjonell vinifikasjon  |
| <b>Analyse</b>        | Alkohol: 14,0 %      Sukker: 1,0 g/l      Syre: 4,8 g/l  |
| <b>Holdbarhet</b>     | Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.  |
| <b>Passer til</b>     | 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. |
| <b>Webside</b>        | marchesibarolo.com   |

|                       |                   |                              |                          |
|-----------------------|-------------------|------------------------------|--------------------------|
| <b>Volum</b>          | <b>Varenummer</b> | <b>EPD-nr</b>                | <b>Pris Vinmonopolet</b> |
| 0,75 L                | 5013901           | 5534128                      | kr. 399,90               |
| <b>Antall i kasse</b> | <b>Sortiment</b>  | <b>Vectura nr</b>            |                          |
| 6                     | Bestillingsutvalg | 128219<br>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*