

Marchesi di Barolo Cannubi

Italia, Piemonte



Produsent: Marchesi di Barolo

Råstoff: 100% Nebbiolo

Bruksområder: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Spesifikasjon: Bestillingsutvalget

Pris vinmonopolet: 439,90

Vinmonopol nr: 4124601

Beskrivelse:

Mursteinsrød farge med rubinrød refleksjon. Intens, ren aroma av vanilje, lakris, krydder og toast. Behagelig hint av absint og tobakk. Krydder og treverk er deilig integrert i vinen. Fyldig og elegant vin. Konsentrert og nydelig Barolo med faste tanniner og stor lengde.

Vinifikasjon:

Druene kommer fra toppen av Cannubi-marken. Jordsmonnet består av mineralsk sandholdig jord (primært Quartoze sand). Lav avkastning på druene. Håndplukkede druer blir separert og lett presset. Temperaturkontrollert fermenteringsprosess på mellom 30 og 32 grader. 10 dager masserasjon. Deler av vinen blir lagret på slovenske og franske fat (30-35 hektoliter) i 2 år. Resten lagres i små, moderat toastede barikker (225 liter) i 1 år. 12 måneder flaskemodning før vinen slippes på markedet. Kan lagres opptil 25-30 år.

Øvrig informasjon:

Vinen er drikkeklar, men kan lagres. Serveringstemperatur: 18 grader.

Marchesi di Barolo er en av de mest berømte produsentene i Piemonte, og har historiske røtter helt tilbake til det 12. århundre. I dag eier produsenten ca 100 hektar i det berømte Langhe-området, inkludert 50% av den mest berømte vinmarken i Barolo, Cannubi.

Passer godt til rødt kjøtt, kraftige gryteretter, vilt og ost.