Italia, DOCG | 2021

BAROLO TRADIZIONE

MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

”Perinteikäs Klassikko”



Tarina Tämän viinin valmistukseen käytetyt rypäleet kasvavat viinitarhoilla, jotka sijaitsevat hyvällä rinteellä olevilla kukkuloilla, koostuen savi- ja kalkkikivimaista, vuorotellen kiinteiden hiekkakivikerrosten kanssa ja peittyneenä kvartsihiekalla ja erittäin hienolla lietteellä. Tämä luo rakenteellisen viinin, joka on rikas hivenaineista, ja jolla on voimakas mutta tasapainoinen luonne, joka pystyy ilmaisemaan täysimääräisesti tuoksunsa.

Tuottaja Marchesi di Barolon aatelinen tarina alkaa kahden vuosisadan takaa keskellä Barolon kaupunkia. Barolon markiisi Carlo Falletti ranskalaisen aatelisvaimonsa kanssa aloitti viinin valmistuksen tilalla. Sukupolvia myöhemmin 1929 Pietro Abbona osti viinitilan ja edelleen Abbonan perhe omistaa tilukset, joihin kuuluu keskustan kellareiden lisäksi 200 hehtaaria viinitarhoja Langhen, Roeron ja Monferraton alueilla. Kellareissa on 30 000 pullon viinikirjasto, iäkkäitä Baroloja. Aatelinen historia velvoittaa kuninkaalliseen laatuun, mutta nykyaika tuo myös omat haasteensa: luonnon asettamat vaatimukset, moderni teknologia sekä tämän päivän viinimaku, joka ei salli oksidoituneita, puisia ja raskaita viinejä. Vaatimuksia nostaa edelleen se, että Barolon ja Barbarescon nimiä kantavat viinit eivät koskaan ole halpoja. Talon filosofia kiteytetään täällä kahteen sanaan: osaaminen ja arvostus. Osaaminen käsittää kaiken tiedon jokaisen palstan rypäleistä, niiden kasvusta ja vaiheista. Arvostus kertoo miten huolella viiniä valmistettaessa säilytetään raaka-aineen laatu ja nostetaan se kukoistukseen.

VÄRI Syvä tummanpunainen

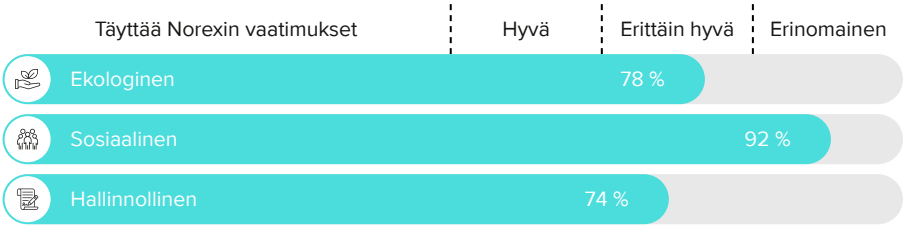
TUOKSU Tuoksu on runsas ja intensiivinen, jota siivittävät erilaiset aromaattiset mausteet ja yrtit.

MAKU Maku on täyteläinen ja hienostunut, tanniinit ovat tyylikkäästi kypsyneet jättäen samettisen suutuntuman. Tammikypsytyksen tuomat vivahteet ja mausteisuus sointuvat upeasti yhteen.

KÄYTTÖVINKIT Tämä klassinen barolo pääsee parhaiten oikeuksiinsa riistan, grillattujen punaisten lihojen sekä runsaiden pasta-annosten kera. Viini on myös ideaalipari kovien pitkään kypsyneiden juustojen kanssa.

VIINITYYPPI	Punaviinit	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Nebbiolo 100%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Marchesi di Barolo	**PULLON KOKO**	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	14%	**TUOTENUMERO**	185009
SOKERIPITOISUUS	0,4 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Marchesi di Barolo



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari