*Italia, DOCG Barolo | 2015*

# BAROLO DEL COMUNE DI BAROLO

MARCHESI DI BAROLO
*Antiche Cantine in Barolo*

**”Moniulotteinen Barolo ensimmäiseltä Barolo-tuottajalta!”**




## *Tarina*

Rypäleet tähän viinit kerätään käsin Barolon kunnan alueelta, historiallisilta crultä kuten Cannubi, Sarmassa, Coste di Rose, Vignane, Preda, Boschetti sekä Ravera. Jokainen cru vinifioidaan erikseen. Malolaktisen käymisen jälkeen eri alueiden viinit sekoitetaan ja puolet viinistä laitetaan kypsymään pieniin ranskalaisiin tynnyreihin, ja toinen puoli suurin slavonialaisiin tynnyreihin. Vuoden kypsyttämisen jälkeen kaikki viinit siirretään suuriin tynnyreihin. Vuosikerta 2015 tunnetaan yhtenä aikamme parhaista vuosista Barolossa. Runsasluminen talvi täytti vesivarannot kuumaa kesää varten luoden köynnöksille ihanteelliset olosuhteet. Barolo del Comune di Barolo 2015:ssa maistaa vuosikerralle tyypillisen runsauden, aromikkuuden ja mausteisuuden.

## *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** Ruskeaan taittava rubiinin punainen

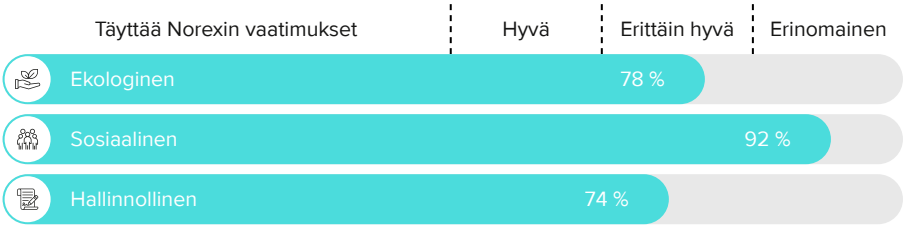
**TUOKSU** Monikerroksisessa tuoksussa punaisia marjoja, metsänpohjaa, tupakkaa, kanelia.

**MAKU** Runsas, mausteinen ja pitkä.

**KÄYTTÖVINKIT** Erinomainen pari pienriistalle, lihapadoille sekä tryffelillä höystetyille ruuille.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **VIINITYYPPI** | Punaviinit | **PAKKAUSKOKO** | 6 pll |
| **RYPÄLEET** | Nebbiolo 100% | **PULLONSULJENTA** | Luonnonkorkki |
| **VALMISTUTTAJA** | Marchesi di Barolo | **PULLON KOKO** | 0,75 l |
| **ALKOHOLIPITOISUUS** | 14% | **TUOTENUMERO** | 185012 |
| **SOKERIPITOISUUS** | 1 g/l | | |

Norex Vastuullisuusmittari: Marchesi di Barolo




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