Italia, DOC Piemonte | 2023

MARCHESI DI BAROLO PIEMONTE BARBERA

”Piemonten helmi”



Tarina

Tähän viiniin käytettävät Barbera-rypäleet kerätään yksinomaan käsin Monferraton ja Astin kukkuloilla sijaitsevilta tarhoilta, joiden kalkki- ja savipitoinen sekä kvartsihiekkaa ja lietettä sisältävä maaperä antaa viinille raikkaan, voimakkaan ja tasapainoisen luonteen. Käsinpoiminnan jälkeen rypäleet rankataan ja puristetaan hellävaraisesti, ja käymisen jälkeen viini kypsytetään ainoastaan terästankeissa lajikkeen hedelmäisten aromeiden korostamiseksi. Marchesi di Barolo Piemonte Barberassa maistaa lajikkeelle tyypillisen raikkauden ja tasapainon.

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 Rubiininpunainen

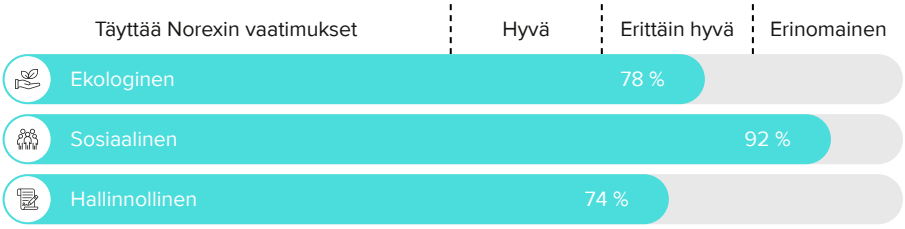
TUOKSU Tuoksussa voi erottaa vadelmien ja kirsikoiden hedelmäisyyden sekä orvokin kukkeuden.

MAKU Maku seuraa hienosti tuoksua korostaen hedelmäisyyttä ja kukkeutta, sekä hienostuneen eteerisiä ja mausteisia vivahteita.

KÄYTTÖVINKIT Viini toimii loistavasti erilaisten liharuokien kanssa, kuten grillatun porsaan ja pitkään haudutetun härän parina. Viini on oivallinen pari myös miedoille juustoille.

VIINITYYPPI	Punaviinit	**PAKKAUSKOKO**	12 pll
RYPÄLEET	Barbera	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Marchesi di Barolo	**PULLON KOKO**	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	12,5%	**TUOTENUMERO**	185015
SOKERIPITOISUUS	2,7 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Marchesi di Barolo



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