

MARRONE



MARRONE PICHEMEJ BAROLO DOCG

2020 | 0,75 l

CHARAKTER

Die Nase bietet Holz, trockene Gewürze, frische rote Früchte, Kirschlikör und Teer an. Am Gaumen dicht, mit noch jugendlicher Textur, frische rote Frucht, gute Länge. Gärung in großen Fässern und 30 Monate Ausbau im Holz. Batonnage auf der Feinhefe für die ersten 10 Monate, anschließend mindestens 6 Monate Flaschenlagerung.

FARBNUANCE

Granatrot

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Gerichte mit Fleisch, Trüffel,
Wild, gereifte Käse

AUSBAU

Holzfässer

MARKE | PRODUZENT

Marrone

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Barolo

REBSORTE(N)

100% Nebbiolo

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14,5 % vol | 0,4 g/l | 5,3 g/l

TRINKTEMPERATUR

17-18 °C

Imbottigliert da Agricola Gian Piero
Marrone s.n.c. La Morra - Italia nella propria
cantina di Castiglione Falletto - Italia

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 30456