

## Marchesi di Barolo Barbera Monferrato

Italia / Piemonte



Marchesi di Barolo's historiske kjellere ligger i byen Barolo med utsikt over slottet til Marquis Falletti. Dette er en vakker kjærlighets historie som begynte for mer enn 200 år siden i hjertet av Langhe-området. I dette området ble en vin født. Denne vinen, som den italienske tradisjonen tilsier, ble kalt Barolo som byen, hvor den ble produsert for første gang slik vi kjenner Barolo idag. Ingen på den tiden kunne forestille seg at det var bestemt at en dag ville denne bli kongen av viner. Historien begynner i Paris 1807, da Marquisen av Barolo, Carlo Tancredi Falletti gifter seg med Juliette Colbert de Maulévrier, en fransk adelskvinne og oldebarn av Solkongen's finansminister. Juliette så det store potensialet i området og tok med seg sine erfaringer fra vinmaking i Frankrike. Etter en fullstendig gjæring og etter lang modning på fat, ville den kraftige druen Nebbiolo være i stand til å avsløre alle de kvalitetene som er typiske for jordsmonn og druesorten selv. Nebbiolo druen egner seg spesielt godt til lagring for å uttrykke alle sine egenskaper til dette ekstraordinære jordsmonnet som finnes i Langhe. I 1864, når Juliette døde, markerte det slutten på den prestisjetunge Falletti dynastiet. Denne historien var ment å krysse veien med historien til en annen familie i Barolo: Abbona familien som hadde sine egne vinkjellere ved siden av slottet til Marquis Falletti. Faktisk, på omtrent samme tid ble Pietro Abbona ble født som videreførte arven etter Juliette Colbert Maulévrier.

<b>Type</b>	Rødvin
<b>Produsent</b>	Marchesi di Barolo
<b>Årgang</b>	2021
<b>Druetyper</b>	100% Barbera
<b>Vinifikasjon</b>	Vinen lages kun med håndplukkede druer og lagres i ett år på små franske eikefat samt delvis på store tønner.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 13,0 %    Sukker: 1 g/l    Syre: 5.9 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar nå
<b>Karakteristikk</b>	Mørk rubinrød farge. Frisk og intens duft med klare toner av solbær, bjørnebær og sylrlige kirsebær, samt subtile hint av vanilje og toast. Vinen er varm og robust i munnen, med en fylldig, behagelig og balansert karakter.
<b>Passer til</b>	Passer utmerket til Kremet pasta, fjærkre og lyst kjøtt. Nytes gjerne alene!

### Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	4067901	2338689	kr. 199,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
12	Bestillingsutvalg		



Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*