VON SALIS

Barolo DOCG

Marrone Barolo 2020

CHF 54.00

75cl
13.5%
Piemonte
Nebbiolo
AN 2529720

Degustationsnotiz
Ein intensives Bukett von Rosen, Trockenfrüchten, Lakritze, Kakao und Kaffee. Der Geschmack ist vollendet und stark. Dichter, feingliedriger Körper, toll eingebettete Tannine und lang im Abgang.

Herstellung
Handlese in der zweiten Septemberhälfte. 20 Tage Maischengärung und Ausbau im Edelstahltank. Die Reifung erfolgt 24 Monate in grossen Eichenfässern sowie Barriquen und nochmals 24 Monate auf der Flasche. Marrone bringen Ihren Pichemej erst nach 5 Jahren auf den Markt.
Pichemej heist im Dialekt besser als besser und stammt vom Grossvater Pietro Marrone.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu
Kräftigen, dunklen Fleischgerichten vom Rind, Lamm, Hirsch, auch zu Pilzgerichten und Trüffel.

Produzent
Die Winzerei Agricola Gian Piero Marrone ist ein Familienunternehmen, das sich seit vier Generationen leidenschaftlich der Arbeit in den Weinbergen widmet. Das Weingut liegt in La Morra, im Ortsteil Annunziata, umgeben von einer wunderschönen Hügellandschaft mit gut gepflegten Weinbergen und hundertjährigen Schlössern. Zuerst Marrone Pietro, dann sein Sohn Carlo, sein Enkel Gian Piero und jetzt die Urenkelinnen Denise, Serena und Valentina: sie alle haben es sich zur Aufgabe gemacht, Tag für Tag die besten naturreinen Weine zu produzieren, um Ihre Leidenschaft für exzellenten Wein auszudrücken. In den letzten Jahren hat sich das Unternehmen mit qualifizierten und leidenschaftlichen Mitarbeitern bereichert, wie Pier Franca Doretti, die seit 26 Jahren mit mütterlicher Liebe die Tanks und Fässer pflegt. Marco Bertone, Serena's Ehemann, der sich um den Vertrieb und die Kellereiarbeiten kümmert, wie es sich gehört in typisch ländlichen Familien. Dario Olivero, Absolvent in Landwirtschaft, zuständig für die Weinkellerei und die Weinberge, mit der wertvollen Hilfe von Adnan und Marco.

Region
Das Piemont zählt wohl zu einem der bekanntesten und schönsten Wein-Gebieten ganz Italiens. Auf rund 47'000 Hektaren werden vor allem Nebbiolo-, Barbera- und Dolcetto-Trauben angebaut. Das «Amphitheater der Alpen», wie es auch genannt wird, zeichnet sich nicht nur durch ein besonderes Klima sondern auch durch eine eigene geografische Lage aus. So grenzt die flächenmässig grösste Region des italienischen Festlandes an die Schweiz, Frankreich, Ligurien, die Emilia-Romagna, die Lombardei und das Aostatal. Diese Begrenzung an drei Seiten sorgt für ein überaus ausgewogenes Klima ohne grosse Temperaturschwankungen, was sich wiederum positiv auf die Entwicklung der Weintrauben auswirkt. Davon profitieren vor allem die Hügellagen mit ihren lehmig-kalkhaltigen Böden.