

## 2018 Sancarolo Langhe rosso DOC

Marrone | Piemont

Der Sancarolo ist ein Wein, der einen Teil der Familiengeschichte Marrone darstellt. Er ist dem Großvater Carlo, der guten Seele des Weigutes, gewidmet. Er entsteht aus dem Verschnitt der Nebbiolo-Traube, die für Struktur und Intensität steht, mit Barbera und Dolcetto, deren Charakteristikum Frische und Fruchtnote sind. Es entsteht so ein für dieses Gebiet klassischer Wein, der durch die lange Reifung in Holzfässern und die anschließende Lagerung in der Flasche mit Kraft und Ausgewogenheit überzeugt. Speisebegleitung Ein hervorragender Begleiter zu Pasta mit Fleischsauce, Wildgerichten und gegrilltem Fleisch.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	rubinrot
<b>Duft</b>	Kaffee, Schokolade, Schwarzkirsche
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, engmaschiges Tannin, kräftig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique
<b>Trinkreife</b>	2024-2028
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

Ossobuco, Schmorgerichte, geschmorte Zwiebeln

### Produzent

Das Weingut "Agricola Gian Piero Marrone" ist ein Familienunternehmen, das sich seit vier Generationen leidenschaftlich der Arbeit in den Weinbergen widmet. Das Unternehmen liegt in La Morra, im Ortsteil Annunziata, umgeben von einer wunderschönen Hügellandschaft, mit gut gepflegten Weinbergen und hundertjährigen Schlössern. Die Weinberge liegen wie in einem Amphitheater der Sonne ausgesetzt. Die Weine zeichnen sich durch ihren frischen und körperreichen Charakter sowie ihrem unverkennbaren, angenehmen bitteren Nachgeschmack aus. Für diese Weine muss man sich Zeit nehmen, um sie in Ruhe genießen zu können

<b>Gründungsjahr</b>	1970
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	22
<b>Rebfläche</b>	22 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	200 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Arneis, Chardonnay, Favorita, Cortese, Moscato

Agricola Gian Piero Marrone snc | Frazione Annunziata 13 | 12064 La Morra (Cn) Italia