SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2018 Sancarlo Langhe rosso DOC

Marrone | Piemont



Der Sancarlo 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.SpeisebegleitungEin hervorragender Begleiter zu Pasta mit Fleischsauce, Wildgerichten und gegrilltem Fleisch.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Kaffee, Schokolade, Schwarzkirsche
Geschmack	mittlere Säure, engmaschiges Tannin, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	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

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

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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment ITALIEN