SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2020 Barolo DOCG

Marrone | Piemont

Marrone vertritt eine moderne Stilstik, die mit Trinkfreude und Weichheit überzeugt.
Der Barolo ist genau das: gut trinkreif, trotz des jungen Alters, weich und eher rund! Ein moderner Barolo, der Spaß macht,



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Brombeere, rote Kirsche, Lakritz
Geschmack	gut eingebundene Säure, reifes Tannin, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife
Trinkreife	2024-2035
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Trüffelgerichte, kurzgebratenes Rinderfilet, greifter Hartkäse

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