

Famiglia Marrone Passione

Вино Фамілія Марроне Пассіоне, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Пьемонт, DOC Ланге

Производитель: Famiglia Marrone

Сортовой состав: Неббиоло 40%, Барбера 60%

Крепость: 14,5%об.

Выдержка: 12 месяцев в барриках второго и третьего наполнения

Цвет: насыщенный рубиновый с кирпичным оттенком

Аромат: богатый и чувственный, со сложными нотами сухих цветов, малины и земляники, мускатного ореха, сушеных грибов, солодки, табака и кожи

Вкус: насыщенный, округлый, со зрелыми, легкими танинами, длительным послевкусием с оттенками ягодного варенья, пряностями и тоном бальзамика

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: отлично сочетается с мясом на гриле, другими блюдами из мяса с маслинами и трюфельными соусами



Famiglia Marrone, Barbaresco DOCG

Вино Фамілія Марроне, Барбареско, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Пьемонт, DOCG Барбареско

Производитель: Famiglia Marrone

Сортовой состав: Неббиоло

Крепость: 14,5%об.

Выдержка: 12 месяцев в бочке, 12 месяцев в бутылке

Особенность: длительный период настаивания суслу на мезге (мацерации) 25 дней

Цвет: темно-рубиновый с гранатовым оттенком

Аромат: деликатный, но при аэрации раскрывается в очень яркий; можно уловить множество оттенков, таких как варенье из лесных ягод, герань и фиалка, а также болгарский перец, корица и мускатный орех, сено и сигарная коробка, жаренные орехи, ваниль и даже анис

Вкус: округлый, плотный с мягкими танинами и текстурой, фруктово-древесными, повторяющими аромат, оттенками в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: гармонично сочетается с блюдами изысканной французской кухни, благородными сырами, пастой, дичью и трюфелем



Famiglia Marrone, Barolo DOCG

Вино Фамілія Марроне, Бароло, красное сухое

Страна: Италия, Пьемонт

Регион: Пьемонт, DOCG Бароло

Производитель: Famiglia Marrone

Сортовой состав: Неббиоло

Крепость: 14,5%об.

Выдержка: 24 месяца в дубовой бочке

Особенность: длительный период настаивания суслу на мезге (мацерации) 30 дней, что дает большое количество разнообразных оттенков в аромате

Цвет: темно-рубиновый с гранатовым оттенком

Аромат: глубокий и насыщенный, можно уловить ноты фиалки, дикой малины и земляники, заспиртованной вишни и варенья, а при аэрации раскрывается оттенками сушеной розы, корицы и перца, мускатного ореха и ванили, табака, кожи и лакрицы

Вкус: округлый, плотный со средними, бархатистыми танинами и фруктовыми оттенками с тонами рансьё (табака, кожи и пряностей) в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: идеально сочетается с блюдами из красного мяса и дичи, приготовленными на гриле или запеченными в духовке



Famiglia Marrone Solaris Moscato d'Asti **Вино Фаміліа Марроне Соларіс Москато д'Асти**

Страна: Италия, Пьемонт

Регион: Москато д'Асти

Производитель: Famiglia Marrone

Сортовой состав: Москато Бьянко

Тип: натурально-сладкое, жемчужное (фризанте)

Особенность: резервуарный метод, ручной сбор, высота виноградников 310 м над уровнем моря, остановка брожения холодом

Крепость: 5%об.

Цвет: соломенный

Аромат: интенсивный, раскрывается тонами персика и абрикоса, цветочного меда, джема из цитрусовых фруктов, перекликаясь с оттенком запечённого яблока с корицей

Вкус: сбалансированный, с приятной сладостью цветочно-фруктовых нот и гармонично интегрированной кислотностью в послевкусии

Температура подачи: 4-6°C

Гастрономия: отличный аперитив и дижестив, подается к фруктам и десертам, а также отлично сочетается с блюдами японской кухни



Famiglia Marrone — семейная компания, четыре поколения которой посвятили себя работе на виноградниках. В 1957 году Жан Пьеро Марроне приобрел небольшую ферму в центре Ланге и вместе со своим сыном высадил виноградные лозы. Первое вино они изготавливали исключительно для личного употребления и для нескольких постоянных клиентов. Со временем все больше членов семьи стали подключаться к бизнесу, клиентская база расширилась, а компания вышла на международный рынок. Правнуки основателя винодельни Марроне не только являются достойными наследниками семейного дела, но и постоянно совершенствуют свои знания, получая высшее образование в смежных областях. Серена Марроне серьезно занимается маркетингом и является опытным сомелье. А Денис Марроне имеет научную степень и в совершенстве владеет несколькими иностранными языками, постоянно работая над расширением рынков сбыта. Сегодня продукция Марроне экспортируется в 26 стран мира.

Виноградники хозяйства разбиты в разных регионах с отличающимся составом почв, на каждом из которых выращивается свой сорт, занимая наилучшую для него экспозицию. Возраст виноградников составляет почти 60 лет, что позволяет компании производить вина исключительного качества с отличным потенциалом хранения, применяя традиционные методы виноделия. Урожай выращивается без использования химических веществ и пестицидов, собирается вручную. Фамилия Марроне ежегодно производит 200 тысяч бутылок вина, розлив которых осуществляется на специальных линиях без контакта с кислородом во избежание потери качества.