

Marchesi di Barolo

BARBARESCO

TRADIZIONE



Barbaresco DOCG, Piemonte, Italia

Desde la adquisición de las antiguas bodegas de Marchesi di Barolo en 1929, nos hemos dedicado a continuar la actividad que Marchesi Falletti inició a principios del siglo XIX, como fieles intérpretes de la gran diversidad de estos territorios, viñedos y variedades.

Nuestro conocimiento del territorio, junto con el respeto por la pureza varietal, nos ha llevado cada vez más a enfocarnos en una gestión específica de cada parcela del viñedo.

VINIFICACIÓN

TIPO DE VINO



Vino Tinto

VARIEDAD



100% Nebbiolo

ALCOHOL



14.5%

REPOSO



Crianza de aproximadamente 1 año en toneles de roble de Eslavonia de 30 y 60 hl, seguido de al menos 1 año de reposo en botella.

CAPACIDAD DE GUARDA



10 a 18 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



16 - 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí brillante con delicados reflejos granate.



Aromas frescos y florales con matices de violetas, pétalos de rosa secos, notas mentoladas de marea vegetal y grosellas.



Sabor de buena estructura, fino y persistente, con taninos envolventes y un agradable posgusto a sotobosque.



Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, aves de caza, risottos con setas o trufa, agnolotti dal plin y quesos curados.

UNIQUE
WINES

