

Marchesi di Barolo

BARBERA D'ALBA

DOC RUVEI



Barbera d'Alba DOC, 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% Barbera

ALCOHOL



13.5%

REPOSO



Crianza de aproximadamente 1 año, dividida entre grandes toneles de roble de Eslovenia y depósitos de acero inoxidable.

CAPACIDAD DE GUARDA



4 a 8 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



16 - 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo púrpura intenso.



Aromas frescos y frutales con notas de mora, mermelada de frutos rojos y toques especiados.



Sabor pleno y envolvente, con una vena ácida ligeramente evidente pero muy bien integrada con el resto de sensaciones.



Ideal para acompañar pastas con salsas de carne, aperitivos con embutidos piemonteses, carnes a la parrilla, aves asadas y quesos de maduración media.

UNIQUE
WINES

