

Marchesi di Barolo

BAROLO

TRADIZIONE



Barolo 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



14.0%

REPOSO



Crianza en madera de ~2 años (primer año en toneles de roble de Eslavonia de 30 y 60 hl, y segundo año en grandes toneles tradicionales).

CAPACIDAD DE GUARDA



15 a 25 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



16 - 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí con reflejos granate.



Aromas amplios y etéreos, con notas florales de rosa silvestre y un toque frutal de fresa silvestre.



Sabor pleno y envolvente, con taninos suaves y una agradable acidez aún presente.



Ideal para acompañar carnes rojas asadas, estofados de caza, platos con trufa blanca, pastas con ragú y quesos curados de larga maduración.

UNIQUE WINES

