



MARCHESI DI BAROLO RUVEI D.O.C. BARBERA D'ALBA, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 85% Barbera, 15% Nebbiolo.

Alcohol: 14,0%

Reposo: 2 años en barricas tradicionales de roble de Eslovenia.

Capacidad de Guarda: 6 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



El color es rojo rubí con matices violáceos.



La fragancia es fresca con notas frutales que recuerdan a moras, mermelada de frutos rojos y aromas especiados de vainilla y avellana tostada.



El sabor es pleno y rico, con un ligero toque de acidez. La nota de roble es clara pero bien combinada con los demás aromas.



Marida bien con aperitivos salados, primeros platos con ricas salsas y segundos platos hechos con carne hervida o asada. Este vino también realza el sabor de las tradicionales sopas de verduras. Es el maridaje ideal para embutidos frescos y quesos duros.


MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

La Bodega

Las bodegas históricas Marchesi di Barolo se encuentran en el pueblo de Barolo, en el edificio con vistas al castillo del Marquis Falletti. Estas colinas fueron reconocidas como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2014 junto con las de Roero y Monferrato. La mano del hombre, con pueblos y viñedos, ha dado forma a un paisaje nacido del mar. De hecho, las colinas de Langhe se formaron a partir del lecho marino que emergió hace millones de años.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com