

MARCHESI di BAROLO
Antiche Cantine in Barolo



Presentación Bodega



MARCHESI DI BAROLO

Antiche Cantine in Barolo

Las “antiguas bodegas del marchesi di barolo” están situadas en barolo, en el palazzo prospiciente el castillo del marchesi falletti

Estamos en Langhe, en el Piamonte, en el noroeste de Italia. Una de las zonas más productoras de vino del mundo.

Estas colinas han sido reconocidas como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. en 2014 junto con los 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 de fondos marinos que surgieron hace millones de años.

La zona de Barolo está formada por subzonas que surgieron en diferentes épocas: la del sureste data del período Serravaliano (hace alrededor de 11/14 millones de años) mientras que la del noroeste es más reciente, de el período Tortoniano (hace alrededor de 7/11 millones de años).

Los suelos tipo Serravalliano, que son más viejos, producen vinos robustos, con cuerpo, estructurados y longevos. Los suelos tortonianos producen vinos ligeramente menos alcohólicos y tánicos, pero más fragantes, equilibrados y armoniosos.

Bodegas Historicas

Las bodegas fueron construidas a principios del siglo XIX con un propósito muy específico: hacer vino Nebbiolo lejos de los primeros fríos del otoño. De esta forma los Marqueses de Barolo crearon un vino estable y de gran estructura, apto para la crianza. El vino que lleva el nombre de nuestro país y expresa su extraordinaria riqueza: Barolo.

Cinco barricas históricas de la época, la “Botti della Marchesa”, todavía se utilizan hoy, después de una meticulosa restauración, para la maduración y el refinamiento de vinos preciosos. Un patrimonio de la humanidad y la historia del gusto guardado bajo las colinas de la “Langa del Barolo”.

Las bodegas también albergan la colección privada de más de 30.000 botellas de Barolo, desde las raras milésimas del siglo XIX hasta las más recientes, conservadas en el mismo lugar donde nacieron..

A lo largo de dos siglos los ambientes se han ido afinando con el tiempo como el vino, y los que fueron refugio de animales, almacenes, salas de embotellado y envasado albergan ahora la Bodega, el restaurante y la Tienda de Vinos para visitar, degustar, saborear, alimentarse. historia y cultura.



ASTI SPUMANTE

D.O.G.C. ASTI, ITALIA.



Variedad: 100% Moscato.

Vinificación: Las uvas se trituran delicadamente y el mosto se refrigera inmediatamente a prevenir la fermentación. El mosto se almacena en depósitos con temperatura controlada a una temperatura de -2 °C (28 °F) mientras espera ser procesada más tarde (para el desarrollo de la espuma).

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8° C

Notas del Sommelier: Espuma persistente y perlas finas y abundantes. El color es amarillo pajizo con reflejos dorados. Su fragancia intensa y aromática tiende a la naranja y flores. El sabor dulce y vivo recuerda las sensaciones olfativas.

Maridaje: Este vino dulce y aromático es un acompañante clásico para los postres. Perfecto para acompañar platos dulces para celebrar cualquier ocasión.



ZAGARA

D.O.G.C. MOSCATO D'ASTI, ITALIA.



Variedad: 100% Moscato.

Vinificación: La uva se recoge y se lleva rápidamente a la bodega donde se despalilla y estruja delicadamente para extraer solo las notas más nobles y aromáticas de la piel y la zona exterior de las bayas. El mosto se refrigera inmediatamente y posteriormente se fermenta parcialmente en autoclaves para que el dióxido de carbono, que produce las animadas burbujas, quede parcialmente disuelto en el vino. Luego se detiene la fermentación mediante refrigeración, para dejar aproximadamente 140 gramos de azúcar por litro.

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8° C

Notas del Sommelier: Hay abundantes perlas finas en este vino espumoso de color amarillo pajizo con reflejos dorados. La fragancia es intensa y llena de aromas, especialmente los de flores de naranja, melocotón y albaricoque. Equilibra perfectamente con la baja graduación alcohólica y la acidez moderada, lo que hace que este vino sea agradablemente fresco.

Maridaje: Este es un vino ideal para disfrutar con mariscos, y cualquier plato a base de pescado. Combina bien con risotto de verduras, sabrosas ensaladas, quesos frescos y ligeramente condimentados.





GAVI
D.O.G.C. DI GAVI, ITALIA.



Variedad: 100% Cortese.

Vinificación: La uva se recoge y se lleva rápidamente a la bodega donde se prensa suavemente. El mosto resultante se fermenta en depósitos de acero climatizados a baja temperatura. Luego, el vino se almacena en tanques de acero o tanques de cemento revestidos con fibra de vidrio para conservar su típica fragancia fresca. La permanencia prolongada sobre sus propias levaduras de fermentación hace que este vino sea longevo y capaz de evolucionar aún más una vez descorchado y vertido en copa.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10° C

Notas del Sommelier: El color es amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos. Su nariz intensa es refinada, afrutada y floral que recuerda a manzanas doradas y almendras verdes. Tiene un claro matiz de flores de manzanilla. En boca es elegante, armonioso y persistente, y a la vez sabroso, con notas minerales equilibradas.

Maridaje: Este es un vino ideal para disfrutar con mariscos, y cualquier plato a base de pescado. Combina bien con risotto de verduras, sabrosas ensaladas, quesos frescos y ligeramente condimentados.



RUVEI
D.O.C. BARBERA D'ALBA, ITALIA.



Variedades: 85% Barbera, 15% Nebbiolo.

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

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.

Maridaje: 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.





BARBERA D'ALBA BIOLOGICO

D.O.C. BARBERA D'ALBA, ITALIA.



Variedad: 100% Barbera.

Vinificación: prensado suave de uvas recién cosechadas, fermentación espontánea a 28 ° C con maceración en las pieles durante aproximadamente 12 días. Fermentación maloláctica espontánea realizada en acero inoxidable. La crianza continúa durante unos meses en depósitos de acero inoxidable antes del embotellado.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Color rojo rubí intenso con reflejos violáceos.
Intenso y fragante, fino, afrutado con notas florales.

Cálido y suave, con cuerpo, fresco, muy persistente y armonioso.

Maridaje: Ideal con carnes a la brasa.



BARBARESCO

D.O.C.G. BARBARESCO, ITALIA.



Variedad: 100% Nebbiolo.

Reposo: El vino envejece un año en barricas de roble de Eslavonia y de roble francés, luego se mezcla en las tradicionales barricas grandes de roble de Eslavonia.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: El color es rojo granate con reflejos rubí.

El aroma es intenso y persistente con claros rastros de frutas, rosa silvestre y especias.
El sabor es pleno y vigoroso, pero armonioso y equilibrado con taninos suaves y delicados.

Maridaje: Este vino combina a la perfección con sabrosos platos de pasta, pasta con ragú, raviolos rellenos de carne, carnes rojas, guisos, carnes a la brasa y quesos poco condimentados.





CANNUBI MUSCATEL

D.O.C.G. BAROLO, ITALIA.



Variedad: 100% Nebbiolo.

Reposo: 24 meses en barricas de roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Rojo rubí profundo con reflejos rojo granate, robusto. En nariz es intenso y lleno, con notas de fruta roja madura, como cereza y ciruela, que se funden con notas de especias dulces, comino y un ligero toque de canela de fondo. En boca destacan los taninos tupidos, propios de Nebbiolo; su acidez lo hace fresco y apetitoso, mientras que su cuerpo y estructura lo hacen equilibrado y armonioso.

Maridaje: Es un acompañamiento perfecto para la tradicional pasta al huevo Langhe, tajarin, raviolos de carne, platos de carne roja, carnes hervidas y estofadas y caza.



SARMASSA

D.O.C.G. BAROLO, ITALIA.



Variedad: 100% Nebbiolo.

Reposo: El vino envejece durante dos años: una parte en barricas de roble de Eslavonia de 30 o 35 hectolitros (792-924 galones estadounidenses) y la otra parte en barricas pequeñas de roble francés de tostado medio (225 litros / 59 galones estadounidenses). A continuación, las dos partes se mezclan en las tradicionales barricas de roble grandes y el vino completa su clarificación en botella antes de salir al mercado.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Barolo Sarmassa se caracteriza por su color rojo granate intenso. Su nariz es intensa y tiene rasgos distintivos de rosa silvestre, vainilla, regaliz y especias, así como delicados aromas a resina de pino y tabaco. En boca es pleno y elegante, con cuerpo y taninos evidentes. Las agradables propiedades especiadas y amaderadas se combinan a la perfección.

Maridaje: Barolo Sarmassa se combina bien con pasta tradicional al huevo Langhe, tajarin y raviolos rellenos de carne, así como con asados, guisos, carnes a la brasa y caza. También es el acompañante ideal para la leche de cabra y los quesos de maduración suave.





BAROLO

D.O.C.G. BAROLO, ITALIA.



Variedad: 100% Nebbiolo.

Reposo: Inicialmente el vino envejece en pequeñas barricas de roble, luego se ensambla en las tradicionales barricas grandes de roble de Eslavonia, que contribuyen a que este vino sea armonioso y equilibrado y a realzar la elegancia del bouquet. El vino completa su crianza en botella durante algunos meses antes de salir al mercado.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: El color es rojo granate con reflejos rubí. El aroma es intenso y persistente con distintos rastros de especias, canela, absenta, tabaco y rosa silvestre. En boca es pleno y elegante, con taninos suaves. Los aromas especiados y amaderados se mezclan a la perfección.

Maridaje: Es el acompañante ideal para la tradicional pasta al huevo Langhe, tajarin, ravioles de carne, platos de carne roja, carnes hervidas y estofadas y caza. Tiene preferencia por los quesos de leche de oveja y cabra y los quesos duros curados.



BARBARESCO RISERVA

D.O.C.G. BARBARESCO, ITALIA.



Variedad: 100% Nebbiolo.

Reposo: Barbaresco Riserva envejece dos años en las tradicionales barricas grandes de roble de Eslavonia para potenciar su riqueza y permitir que los distintos componentes se mezclen perfectamente para un vino plenamente expresado y duradero, lo que contribuye a que este vino sea armonioso y equilibrado y a realzar la elegancia.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: El color es rojo granate intenso, que gradualmente se va impregnando de reflejos anaranjados a lo largo de los años. La nariz es intensa y etérea, con distintos rastros de tabaco, rosa silvestre, especias e incluso alquitrán. En boca es elegante, con taninos abundantes, plenamente expresados, equilibrados y agradables.

Maridaje: Barbaresco Riserva es el acompañante ideal para platos de pasta con sabrosas salsas como ragú y salsa de setas porcini, carnes asadas o braseadas, cordero y quesos de oveja y cabra condimentados.






EVEREST
WINES & SPIRITS
8 8 4 8



www.everestwinespirits.com