



**MARCHESI DI BAROLO RUEI**  
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 Eslavonia.

**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.