



**MARCHESI DI BAROLO BARBARESCO RISERVA**  
D.O.C.G. BARBARESCO, ITALIA.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Tinto

**Variedad:** 100% Nebbiolo

**Alcohol:** 14,0%

**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.

**Capacidad de Guarda:** 20 años

**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.



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.

  
**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.