



MARCHESI DI BAROLO BARBARESCO

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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Nebbiolo

Alcohol: 14,0%

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.

Capacidad de Guarda: 10 años

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.



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.


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.