



MARCHESI DI BAROLO BARBERA D'ALBA BIOLOGICO

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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Barbera.

Alcohol: 14,0%

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.

Capacidad de Guarda: 4 años

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.



Ideal con carnes a la brasa.


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.