



MARCHESI DI BAROLO SARMASSA

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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Nebbiolo

Alcohol: 14,5%

Reposo: El vino envejece durante dos años: una parte en barricas de roble de Slavonia 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.

Capacidad de Guarda: 25 años

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.



Barolo Sarmassa se combina bien con pasta tradicional al huevo Langhe, tajarin y ravioles 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.


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.