



## MARCHESI DI BAROLO BAROLO

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

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto

**Variedad:** 100% Nebbiolo

**Alcohol:** 14,0%

**Reposo:** Inicialmente el vino envejece en pequeñas barricas de roble, luego se ensambla en las tradicionales barricas grandes de roble de Eslavonia, que contribuyen a que este vino sea armonioso y equilibrado y a realzar la elegancia del bouquet. El vino completa su crianza en botella durante algunos meses antes de salir al mercado.

**Capacidad de Guarda:** 15 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 distintos rastros de especias, canela, absenta, tabaco y rosa silvestre.



En boca es pleno y elegante, con taninos suaves. Los aromas especiados y amaderados se mezclan a la perfección.



Es el acompañante ideal para la tradicional pasta al huevo Langhe, tajarin, raviolos de carne, platos de carne roja, carnes hervidas y estofadas y caza. Tiene preferencia por los quesos de leche de oveja y cabra y los quesos duros curados.

  
**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.