



2018 Barbera d'Alba DOC

Ruvei, Marchesi di Barolo

Bestseller de Marchesi di Barolo

Note de dégustation:

Rouge rubis puissant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Magnifique nez aristocratique de myrtilles et framboises, sur des touches de chocolat noir, de réglisse et enfin de daim. Frais et fruité dans la bouche aux arômes de petits fruits rouges et noirs, avec de belles notes toastées et des tannins souples; finale expressive.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Alba
Producteur:	Marchesi di Barolo
Notation(s):	Berliner Wein Trophy Gold, Score 17.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	85% Barbera, 15% Nebbiolo
Référence:	1061718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Ruvei

Marchesi di Barolo

Origine:	Italie
Notation(s):	Berliner Wein Trophy Gold, Score 17.5/20
Cépage(s):	85% Barbera, 15% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.