



2020 Barbera d'Alba DOC

Ruvei, Marchesi di Barolo

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Une légère note épicée agrément le nez fruité et frais, rappelant les griottes, les framboises et les brownies. La bouche très vive, juteuse et expressive, est marquée principalement les fruits rouges, sur des nuances de sous-bois et de cannelle; finale persistante sur un souffle de réglisse et de clou de girofle.

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): | Score 17.5/20 |
| Elevage: | en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2027 |
| Cépage(s): | 85% Barbera, 15% Nebbiolo |
| Référence: | 1061720 |

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): | Score 17.5/20 |
| Cépage(s): | 85% Barbera, 15% Nebbiolo |
| Apogée: | jusqu'en 2027 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |