



## 2018 Barbera d'Alba DOC

Ruvei, Marchesi di Barolo

Bestseller de Marchesi di Barolo

**Nota di degustazione:**

Rosso rubino potente, che schiarisce leggermente al disco. Magnifico naso aristocratico di mirtilli e lamponi, con note di cioccolato fondente, liquirizia e infine camoscio. Al palato è fresco e fruttato, con aromi di bacche rosse e nere, note tostate e tannini morbidi; finale espressivo.

**Abbinamenti:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Alba
<b>Produttore:</b>	Marchesi di Barolo
<b>Valutazioni:</b>	Berliner Wein Trophy Gold, Score 17.5/20
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Barbera, 15% Nebbiolo
<b>Numero di articolo:</b>	1061718

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barbera d'Alba DOC**

Ruvei

Marchesi di Barolo

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Berliner Wein Trophy Gold, Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Barbera, 15% Nebbiolo
<b>Maturità:</b>	fino a 2025
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.