



2020 Barbera d'Alba DOC

Ruvei, Marchesi di Barolo

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, che schiarisce leggermente al disco. Una leggera nota speziata completa il naso fresco e fruttato, che ricorda le marasche, i lamponi e i brownies. Il palato, molto vivace, succoso ed espressivo, è segnato principalmente da frutti rossi, con note di sottobosco e cannella; finale persistente su un soffio di liquirizia e chiodi di garofano.

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.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Alba
Produttore:	Marchesi di Barolo
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	85% Barbera, 15% Nebbiolo
Numero di articolo:	1061720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Ruvei

Marchesi di Barolo

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	85% Barbera, 15% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.