

## Marchesi di Barolo Ruvei Barbera d'Alba Italia, Piemonte

Produsent: Marchesi di Barolo  
Råstoff: 85% Barbera, 15% Nebbiolo  
Bruksområder: 🍷 🍷 🍷 🍷  
Spesifikasjon: Basis.Kat 4  
Pris vinmonopolet: 169,90 (75 cl)  
Vinmonopol nr: 4017901



### Beskrivelse:

Mørk rubinrød farge. Frisk og intens aroma med klar duft av bær og krydder. Delikate og godt integrerte eiketoner, med hint av vanilje og hasselnøtt. Saftig anslag med fin bitterhet. Smak av innbydende røde bær med kirsebær i finishen. Varm og robust, med god harmoni og fylde. Lang finish.

### Vinifikasjon:

Alkohol: 13,5%  
Vinen består av 85% Barbera og 15% Nebbiolo. Nebbiolo er tilsatt for å øke finessen og elegansen på vinen. Dette i kombinasjon med vingårdens posisjonering i forhold til modningsgraden av druene, gjør at vinen utvikler en myk, men strukturert vin med lav syre. Det benyttes kun håndplukkede druer. Temperaturkontrollert gjæring på ståltanker ved ca 30-32 grader. Masserasjon i 8 dager, mens vinen blir kontinuerlig pumpet over. Lagres først på store slovenske eikeliggere, før den ligger 12 måneder på små, medium toastede franske fat. Vinen modnes etter to år, og kan gjerne lagres mellom 2 og 6 år.

### Øvrig informasjon:

Denne anerkjente Barbera-vinen er ansett som en av de mest klassiske vinene fra Piemonte, med den typiske fyldige og harmoniske karakteren. Marchesi di Barolo er en av de mest berømte produsentene i Piemonte, og har historiske røtter helt tilbake til det 12. århundre. I dag eier produsenten ca 100 hektar i det berømte Langhe-området, inkludert 50% av den mest berømte vinmarken i Barolo, Cannubi.

***Denne er en meget allsidig vin, som passer til et bredt utvalg mat. Lyst og rødt kjøtt, småvilt og grill retter. Serveres best ved 16-18 grader.***