

 Italia, Piemonte

La Barbera d'Alba "Ruvei" di Marchesi di Barolo è un rosso piemontese da tutto pasto che ben si abbina alla cucina casalinga. Con un breve affinamento in botti di rovere e una piccola aggiunta di Nebbiolo, si distingue per un profilo fresco e fragrante, con contorni di confettura di frutta rossa e spezie leggere. Il sorso è agile e beverino, avvolgente e dotato di una netta spalla acida. Marchesi di Barolo "Ruvei" è un blend di uve Barbera (85%) e Nebbiolo (15%), i vitigni autoctoni per eccellenza delle langhe piemontesi, coltivate in vigneti allevati a Guyot, su terreni composti principalmente da argilla e calcare, con presenza di marne bianche.

Questo rosso di Marchesi di Barolo presenta alla vista un colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora. Al naso dominano profumi freschi di frutti di bosco, mora e bacche selvatiche, con note di confettura e nocciole tostate. Il gusto è pieno ed avvolgente, caratterizzato da una struttura decisa. In bocca emerge la freschezza tipica della Barbera, sostenuta delicatamente dai tannini del Nebbiolo. Nel complesso il sapore è armonico, vellutato, con un finale contraddistinto da aromi di legno tostato e vaniglia. Una bottiglia che accompagna tutto il pasto, ideale con antipasti saporiti a base di carne e verdure. Si abbina perfettamente con formaggi stagionati a pasta dura.

Varietà: Barbera 90% e Nebbiolo 10%

Vinificazione: Fermentazione alcolica in vasche di acciaio termoregolate con macerazione sulle bucce di 8 giorni

Affinamento: Alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia

Gradazione alcolica: 13 %

Colore: Rosso rubino con trame purpuree

Gusto: Fresco, asciutto, avvolgente e sottile, di buona persistenza sul palato

Profumo: Profumi di viola secca, petali di rosa, pepe nero e lieve tostatura

Allergeni: Contiene solfiti

