

Marchesi di Barolo Ruvei Barbera d'Alba

Italia / Piemonte

Marchesi de Barolo ligger i hjertet av byen Barolo, omgitt av høye åser som beskytter mot dårlig vær. Jordsmonnet, dominert av leire og kalk, skaper ideelle forhold for nebbiolo-druen. Vinmarkene ligger i åssidene rundt Barolo, samt i Langhe, Roero og Monferrato, alle med stor biodiversitet. Innhøstingen gjøres separat i hver vinmark for å sikre fruktens helse og modenhet. Historien om Marchesi de Barolo begynner med en kjærlighetshistorie mellom Juliette Colbert de Maulévrier og Marquis Carlo Tancredi Falletti. Juliette, som endrer navn til Giulia, bringer sin vin-kunnskap fra Frankrike og ser potensialet i nebbiolo. Hun bygger nye kjellere i Barolo og vinifiserer nebbiolo-vin, som blir kjent som «kongen av vin», Barolo. Familien Abbona overtar Marchesi de Barolo i 1929 og viderefører tradisjonen. I dag har familien Abbona produsert vin i seks generasjoner.

Barbera d'Alba er en av de mest tradisjonelle vinene fra Piemonte. Druene dyrkes hovedsakelig i jordsmonn preget av kalkholdig leire og noe hvit mergel, som gir vinen utmerket struktur samt en livlig, men balansert karakter. Ruvei betyr gamle røtter og viser til historien og kvaliteten som ligger i vinen



Høyoppløselig bilde



Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC Barbera d'Alba
Produsent	Marchesi di Barolo
Årgang	2022
Druetyper	85% Barbera, 15% Nebbiolo
Vinifikasjon	Kun håndplukkede druer benyttes. Vinen gjennomgår temperaturkontrollert gjæring i ståltanker, etterfulgt av en maserasjon på 8 dager. Den lagres delvis på store slavonske eikefat og delvis på stål for å oppnå en balansert kombinasjon av fruktighet og en myk munnfølelse.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 0.8 g/l Syre: 5.4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Mørk rubinrød farge. Vinen har en frisk og intens aroma med tydelige dufter av bær og krydder. Delikate, velintegrerte eiketoner med hint av vanilje og hasselnøtt. Den har et saftig anslag med en fin bitterhet, og smaken preges av innbydende røde bær, med kirsebær i finishen. Vinen er varm og robust, med god harmoni og fylde, samt en lang, vedvarende finish.
Passer til	Dette er en svært allsidig vin som passer til et bredt utvalg av matretter, inkludert lyst og rødt kjøtt, småvilt og grillretter

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4017901	2047785	kr. 200,00
Antall i kasse	Sortiment	SAP nr	
12	Kategori 4	33758 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>