ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Alba "Ruvei" DOC 2022 2022

Il più tradizionale dei vini piemontesi

La Barbera d'Alba è il più tradizionale dei vini piemontesi. Barbera d'Alba DOC Ruvei, proposta qui da Marchesi di Barolo, nasce da una selezione di uve provenienti da vigneti aziendali in grado di assicurare al vino una struttura eccellente e dotarlo di un carattere vigoroso ma equilibrato. Il Disciplinare di produzione, inoltre, consente l'uso di una piccola percentuale (fino al 15%) di Nebbiolo d'Alba, per accrescere finezza ed eleganza. Obiettivo questo perfettamente raggiunto da Marchesi di Barolo che in questo modo ottengono un vino più morbido, con maggiore struttura, e ridotta acidità. A questo risultato si giunge anche grazie a un invecchiamento nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia che contribuiscono a rendere il vino più armonico e fine in termini di bouquet. Colore rosso rubino carico con sfumature porpora, questa Barbera ha un profumo fresco, con note fruttate che ricordano la mora, la confettura di frutti rossi e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata. In bocca il gusto è pieno e avvolgente, con una vena acidula appena evidente. Vino da tutto pasto, si accompagna perfettamente ad antipasti gustosi e secondi piatti di carne. Da provare, per esempio, con il classico bollito misto o con un tradizionale minestrone di verdure.

Il Barolo, inteso come lo straordinario vino che il mondo intero ci invidia, è nato a pochi metri dalla sede aziendale. Le cantine storiche de Marchesi di Barolo, infatti, si trovano proprio nel centro di Barolo, a pochi passi di distanza dal castello che fu dimora degli ultimi Marchesi Falletti, i primi in assoluto a produrre il nobile rosso, vino dei Re. La famiglia Abbona, attuale proprietaria della Marchesi di Barolo, prosegue idealmente il lavoro iniziato dai Falletti, ponendosi come fedele interprete dei vitigni tradizionali e dei loro luoghi. Mai come in questo caso vale il modo di dire "coniugando tradizione ed innovazione". L'azienda lavora i principali vitigni delle Langhe, del Roero e del Monferrato vinificando i più prestigiosi cru in purezza, affinandoli e proponendoli singolarmente, per meglio esaltarne le diverse espressioni. Conoscenza e rispetto dei diversi vitigni e dei singoli terroir, uniti a una vinificazione che ne esalti i punti di forza. Tutto questo è Marchesi di Barolo.

La Vigna

Terreno	Terreni prevalentemente calcareo argillosi, alternati a strati di marne biancastre
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Controspalliera guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera minimo 85% e Nebbiolo massimo 15%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	L'uva, raccolta esclusivamente a mano, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni, intervallando frequenti rimontaggi per permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti e di estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura si ha quando il prodotto è quasi completamente secco.
Sensazioni	Il colore è rosso rubino carico, con sfumature porpora. Il profumo è fresco, con note fruttate che ricordano la mora, la confettura di frutti rossi e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata. Il gusto è pieno e avvolgente, con una vena acidula appena evidente. Ben amalgamata con le restanti sensazioni, la nota boisé.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821