Marchesi di Barolo Ruvei Barbera d’Alba 2024



Mørk rubinrød farge. Vinen har en frisk og intens aroma med tydelige dufter av bær og krydder. Den har et saftig anslag med en fin bitterhet, og smaken preges av innbydende røde bær, med kirsebær i finishen. Vinen har godt balansert med en lang, vedvarende finish.

100% Barbera

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 myk munnfølelse.

Gjæring på ståltank og deretter lagring i 12 måneder på nye og brukte eikefat.

kr

Alkohol: 13%

Vinmonopolet: Basisutvalget, kat. 4 4017901

Produsent	Type	Land	District
Marchesi di Barolo	**Rødvin**	**Italia**	**Piemonte**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,8	**5,4**	**75 cl**	**12**