



GRAPE VARIETY:

MINIMUM 85% BARBERA
UP TO 15% NEBBIOLO

ALCOHOL BY VOLUME:

13% VOL

BARBERA D'ALBA RUIVEI

Barbera d'Alba DOC

AREA DE PRODUCCIÓN:

Barbera d'Alba es el vino más tradicional del Piamonte. Las uvas proceden de viñedos dispuestos sobre suelos arcillo-calcáreos, alternados con capas de margas blanquecinas, lo que hace que el vino tenga una excelente estructura y una personalidad vigorosa pero equilibrada. El Reglamento de Producción permite elaborar Barbera d'Alba con un pequeño porcentaje (hasta un 15%) de Nebbiolo d'Alba, con el fin de aumentar su finura y elegancia. Bodega Marchesi di Barolo hace uso de esta opción que, combinada con la selección de la posición de los viñedos y el cuidado de obtener uvas perfectamente maduras, da como resultado un vino más suave, estructurado con frescura y con mayor acidez.

SISTEMA DE VIÑEDO:

Las vides están orientadas hacia arriba con un sistema Guyot en espaldera vertical en colinas empinadas.

PROCESO DE VINIFICACIÓN:

Una vez recolectada exclusivamente a mano, la uva entera se lleva a la bodega donde se despalilla rápidamente y se estruja suavemente para extraer sólo las partes más nobles y aromáticas de la piel y la zona externa de la baya. La fermentación se realiza en depósitos termo acondicionados a temperatura controlada. La maceración dura unos 8 días, durante los cuales el vino es frecuentemente remontado sobre los hollejos para que el mosto asuma todos los nutrientes minerales y extraiga delicadamente todos los colorantes. El primer trasiego se realiza cuando el producto está casi completamente seco.

AÑEJAMIENTO:

Envejecimiento parcial en barricas tradicionales de roble de Eslavonia que hace que el vino sea armonioso y realce la elegancia del ramo. Su dulzor se debe fundamentalmente a la moderada acidez ya sus delicados taninos. Barbera d'Alba madura 2 años después de la cosecha y alcanza su punto máximo entre los 2 y los 6 años.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

El color es rojo rubí con matices violáceos. La fragancia es fresca con notas afrutadas que recuerdan a moras, mermelada de frutos rojos y aromas especiados de vainilla y avellana tostada. El sabor es completo y rico, con un ligero toque de acidez. La nota de roble está bien mezclada con los otros aromas.