

VINHO TINTO BARBERA D'ALBA RUVEI DOC

País de Origem	Itália	
Região	Alba	
Produtor	Marchesi di Barolo	
Safra	2017	
Castas	85% Barbera 15% Nebbiolo	
Temp. Serviço	15 a 17°C	
Guarda	8 Anos	
Harmonização	Queijos de pasta dura massas Carnes cozidas ou grelhadas	
Análises	Álcool: 14% Acidez: 5g/l	PH: 3.46 Açúcares totais: 0,7g/l
Barrica	12 meses em bottis de carvalho eslaveno e 12 meses em garrafa.	
Vinificação	As uvas são coletadas exclusivamente à mão levadas para serem desengaçadas e pressurizadas. As uvas são submetidas à fermentação em temperatura controlada entre 30° e 32°C em tanques de aço inoxidável. A maceração das peles dura 8 dias, para absorver os elementos presentes nas peles e extrair a cor lenta e gentilmente.	
Notas de Prova	A Barbera é uma das uvas mais plantadas no Piemonte. De cor vermelho com um toque granada. Possui aroma fresco e intenso com notas limpas de frutas silvestres e especiarias. Os 15% de Nebiolo o conferem um bom corpo. Tem ótima acidez e no paladar notas de tabaco, frutas frescas. Final agradável e persistente.	



Cód. 18458