

 Italia, Piemonte

La Barbera d'Alba Peiragal di Marchesi di Barolo è un vino rosso di immediata piacevolezza dal colore rosso rubino intenso. All'olfatto esprime note di ribes nero, frutti di bosco e nocciola tostata, mentre al sorso è equilibrato e armonico, dal sorso elegante e di tannicità avvolgente.

Questo "Peiragal" Marchesi di Barolo è una Barbera d'Alba che nasce da viti allevate con il sistema del guyot, ubicate in terreni caratterizzati da un profilo di buona pendenza. "Peiragal" in dialetto piemontese significa proprio "ripidezza", e si capisce quindi come il nome dell'etichetta sia un omaggio al luogo di origine. Il terroir è contraddistinto da un terreno calcareo e argilloso decisamente compatto, dove si notano pietre anche di notevoli dimensioni.

La Barbera d'Alba "Peiragal" realizzata dalla cantina Marchesi di Barolo si annuncia alla vista con un bel colore intenso e pieno, che richiama la tonalità del rosso del rubino. Il ventaglio di note che si offrono al naso racconta una trama dove la frutta rossa, anche di bosco, si alterna con sensazioni terziarie. Al palato è di medio corpo, con un sorso concentrato e saporito, scolpito da un tannino ben lavorato. Un rosso di grande raffinatezza, perfetto da abbinare con i menu di terra dove la carne risulta l'ingrediente principale della maggior parte delle portate.

Varietà: Barbera 100%

Vinificazione: Fermentazione alcolica a temperatura controllata con 9 giorni di macerazione delle bucce, poi fermentazione malolattica

Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese

Gradazione alcolica: 13,5 %

Colore: Rosso rubino pieno e intenso

Gusto: Intenso e armonico, succoso e dal tannino avvolgente

Profumo: Ricco di frutti di bosco, ribes nero e nocciole tostate con cenni vanigliati

Allergeni: Contiene solfiti

