



RUVEI BARBERA D'ALBA 2015

📅 Publisert den 27. november 2017 av [Mona H-K](#)

Ruvei Barbera d'Alba 2015 er en rødvin fra det kjente vinhuset **Marchesi di Barolo**, dette er en veldig allsidig vin jeg tenkte det passet å dele nå det nærmer seg jul. Den kommer også i gaveeske og ligger i basisutvalget og er da inne på 198 vinmonopol!



Rett fra kjelleren i landsbyen i Barolo til Norge kommer denne vinen som er produsert på ikondruene barbera og nebbiolo.

Historien om vinhuset i hjertet av regionen Langhe begynner for 200 år siden i Paris hvor Marquisen av Barolo, Carlo Tancredi Falletti, giftet seg med Juliette Colbert de Maulévrier.

Hun var en adelsdame, oldebarnet til solkongens finansminister og det var hun som så potensialet i vin fra Barolo og startet eventyret. Dessverre dør de uten en arving og eiendommen blir donert til veldedighet.

I 1929 kjøper Emilio Pietro Abbona eiendommen og den har vært i familien frem til dags dato. Det er Ernesto Abbona og konen Anna som i dag driver vinhuset, de fokuserer på druene Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Arneis og Cortese.

Vinen består av 85% Barbera og 15% Nebbiolo. Nebbiolo er tilsatt for å øke finessen og elegansen på vinen. Dette i kombinasjon med vingårdenes posisjonering i forhold til modningsgraden av druene, gjør at vinen utvikler en myk, men strukturert vin med lav syre.

Det benyttes kun håndplukkede druer. Temperaturkontrollert gjæring på ståltanker ved ca 30-32 grader. Masserasjon i 8 dager, mens vinen blir kontinuerlig pumpet over.

Lagres først på store slovenske eikeliggere, før den ligger 12 måneder på små, medium toastede franske fat.

Vinen har en klassisk og harmonisk Barbera karakter med mørke bær, urter, krydder og integrert eik på nesen. Den er saftig, preget av røde og mørke bær, urter og har en bestemt avslutning. Bra balansert og fylde.

Som sagt lenger opp i artikkelen, denne vinen er veldig allsidig, passer til all type kjøtt, lyst og mørkt, en klassiker til ribbe.

Sommelier Mona Haugen-Kind

