



➔ **Zona di coltivazione:**
Barolo

➔ **Esposizione e altitudine:**
Sud, Sud-Est; 210-350 m

➔ **Uve:**
100% Nebbiolo

➔ **Vinificazione:**
macerazione di 30-35 giorni

➔ **Affinamento:**
36 mesi in botte

➔ **Temperatura di servizio:**
16/18 °C

BAROLO DOCG 2015

Un Barolo classico, espressione del connubio dei vitigni Terlo e Cannubi (già MGA), prodotto rigorosamente secondo la tradizione. Giocato sulla complementarietà delle peculiarità dei singoli vigneti, si contraddistingue per l'inconfondibile equilibrio. Una sinfonia di uve eccellenti.

Al naso è intenso ed espressivo. Completano il quadro di complessità e piacevolezza olfattiva sentori di confettura di more e di prugne e note balsamiche e speziate, con incursioni di sottobosco e liquirizia.

In bocca è avvolgente, gustoso e sapido, con una trama tannica fitta e rugosa. La pienezza di questo Barolo fa presagire una positiva evoluzione futura.

Un vino gastronomico da accompagnare a piatti strutturati per ottenere impagabili emozioni.



88 PUNTI



90 PUNTI



91 PUNTI



94 PUNTI

