



➔ **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 2016

Un Barolo classico, espressione del connubio dei vitigni Terlo e Cannubi, già MGA, prodotto 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 un vino concreto, con pochi fronzoli e un varietale ben espresso, rispettoso della tradizione.

Completano il quadro di piacevolezza olfattiva qualche accenno di frutta rossa fresca, note dolci di spezie e di fiori appassiti e un buon corredo di sensazioni più evolute. 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.



94 PUNTI



97 PUNTI