



➔ **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 2017

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, nonostante l'annata calda, con vendemmia anticipata.

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, di struttura media e trama tannica sottile. Un Barolo gentile, da accompagnare a piatti strutturati per ottenere impagabili emozioni.



90 PUNTI