



→ **Zona di coltivazione:**
Barolo

→ **Esposizione e altitudine:**
Sud, Sud-Est; 330-350 m

→ **Uve:**
100% Nebbiolo

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

→ **Affinamento:**
36 mesi in botte

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

BAROLO TERLO DOCG 2014

Terlo è una delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) meno conosciute del territorio. Nell'attuale delimitazione, ufficializzata nel 2010, occupa una superficie complessiva di appena 20 ettari. Uno è di proprietà de L'Astemia Pentita.

In quest'area il terreno è costituito da marne grigio-bluestre di origine tortoniana. Un suolo sub-alcalino, ricco di calcare, ben dotato in macro e microelementi. Da tradizione, le uve di questo vitigno hanno dato spina dorsale ai grandi Baroli classici.

I vini della menzione Terlo si caratterizzano al naso per un impatto minerale e terroso, che evolve in un profumo frutto-floreale attraente, con pochi cedimenti evolutivi.

Un Barolo dalla struttura olfattiva giovane. Note più complesse di fiori appassiti e frutta secca si sviluppano con l'affinamento in bottiglia, insieme a una piacevole e aristocratica eleganza.

Un vino intrigante, mai eccessivo, con tannini intensi e un tocco balsamico. In bocca si percepisce la tensione d'inizio carriera evolutiva. Da aprire di tanto in tanto per valutarne l'evoluzione.