



➔ **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 2016

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.

A note di frutta rossa e nera succedono sentori di ciliegia matura e agrumi, con accenni a una speziatura piuttosto dolce e sensazioni floreali nette di viola. Un Barolo dalla struttura olfattiva giovane. Note più complesse 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.



90 PUNTI



92 PUNTI



92 PUNTI



92 PUNTI



92 PUNTI



94 PUNTI



96 PUNTI