



➔ **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 2017

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 di frutti neri.

Un Barolo dalla struttura olfattiva giovane, ma attraente, con pochi cedimenti evolutivi. Note più complesse si sviluppano con l'affinamento in bottiglia, insieme a una piacevole e aristocratica eleganza.

Un vino intrigante, mai eccessivo, con tannini molto 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.



91 PUNTI



92 PUNTI



96 PUNTI