



➔ **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 2018

Un Barolo classico, espressione dell'essenza della cantina, prodotto secondo la tradizione. Nel connubio delle vigne si gioca la complementarità tra le peculiarità di uve eccellenti.

Una sinfonia di inconfondibile equilibrio, nonostante l'annata calda, con vendemmia anticipata.

Al naso è un vino concreto, con pochi fronzoli e un varietale ben espresso.

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 pieno e sapido, perfettamente equilibrato.

Ha struttura media e trama tannica fitta e rugosa. Un Barolo gentile, da accompagnare a piatti strutturati e succulenti.



91 PUNTI