



➔ **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 2015

Un Barolo classico, espressione di un connubio di vitigni, prodotto secondo la tradizione. Giocato sulla complementarietà delle peculiarità dei singoli vigneti, si contraddistingue per l'inconfondibile equilibrio. Una sinfonia di uve eccellenti.

Al naso è intenso ed espressivo. Completa il quadro di complessità e piacevolezza olfattiva sentori di confettura di more e di prugne e note balsamiche e speziate, con incursioni di sottobosco e liquirizia.

In bocca è avvolgente, gustoso e sapido, con una trama tannica fitta e rugosa. La pienezza di questo Barolo fa presagire una positiva evoluzione futura.

Un vino gastronomico da accompagnare a piatti strutturati per ottenere impagabili emozioni.



88 PUNTI



90 PUNTI



91 PUNTI



94 PUNTI

