



➔ **Zona di coltivazione:**  
Barolo

➔ **Esposizione e altitudine:**  
Est; 330-350 m

➔ **Uve:**  
100% Nebbiolo

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

➔ **Affinamento:**  
36 mesi in botte grande

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

# BAROLO TERLO DOCG 2013

Barolo Terlo è una delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) più rare 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 frutti rossi freschi succedono sentori erbacei e di confettura.

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.



89 PUNTI



90 PUNTI