



→ **Zona di coltivazione:**
Barolo

→ **Esposizione e altitudine:**
Est; 220 m

→ **Uve:**
100% Nebbiolo

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

→ **Affinamento:**
30 mesi in tonneau da 500 litri,
30 mesi in bottiglia

→ **Temperatura di servizio:**
16 °C

BAROLO TERLO RISERVA DOCG 2013

Barolo Terlo fa parte delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) del Comune di Barolo. Il vigneto è esposto a Est.

Posizione e terreno argilloso calcareo, ricco di macro e microelementi, trasmettono all'uva Nebbiolo proveniente da queste vigne un carattere austero e potente.

La proprietà è di circa un ettaro e il vigneto, di 30 anni, è impiantato con viti derivanti da selezione massale delle sottovarietà Lampia e Michet.

La conduzione agronomica attenta alla salvaguardia della biodiversità fa da filo conduttore nella produzione aziendale.

Un Barolo con profumi intensi e fruttati in gioventù. Lo caratterizza un rosso brillante con qualche concessione all'aranciato.

L'intensità del tannino, a trama fitta, è bilanciata da buona struttura, estratto ricco e acidità appena sopra le righe. L'aroma di frutti rossi presenta un lieve accenno di erbe, confettura, tabacco e cuoio. Ha un grande potenziale d'invecchiamento.



90 PUNTI



91 PUNTI



94 PUNTI



96 PUNTI

