



## BAROLO

### UN BAROLO PRODOTTO IN MODO TRADIZIONALE CON UN ASSEMBLAGGIO DI VIGNETI DIVERSI

**Vitigno:** 100% Nebbiolo.

**Periodo normale di vendemmia:** 5/20 ottobre.

**Durata normale della fermentazione:** 15 giorni circa, a 28°C

#### Caratteristiche:

- colore rosso granato intenso
- bouquet ampio e composito di spezie dolci, fiori secchi, cuoio e sottobosco
- armonico, di buona struttura con tannini eleganti e complessità ed equilibrio notevole
- vino raffinato e potente al tempo stesso

**Servire a:** 14°/16°C

**Abbinamenti:** ottimo con carni rosse arrostate, allo spiedo, alla griglia e con tutti i formaggi stagionati.

**Evoluzione:** 18/20 anni se conservato in un luogo fresco e buio.

#### Punteggi:

2019 **93** Robert Parker

2018 **92** Robert Parker - **93** Wine Spectator

2017 **93** Wine Enthusiast - **91** Robert Parker - **16,50/20** Jancis Robinson

2016 **92** Wine Enthusiast - **92** Robert Parker - **17/20** Jancis Robinson

2015 **93** Wine Spectator - **91** Robert Parker - **93** James Suckling

2013 **93** James Suckling

2012 **94** Wine Spectator - **92** James Suckling

## CONFEZIONI E FORMATI

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,75 Lt