



ACQUISTATO IL

3 x Barolo DOCG (scatola in legno)

2014



Svinando

Usa il codice sconto BAROLO e non paghi la spedizione

Ti presentiamo un vino che scalda non solo il palato, ma anche il cuore di tanti appassionati: il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG, dell'Az. Agr. Gabutti Boasso. Un nettare che incarna tutta la classicità della denominazione che lo accompagna, e che continua a conquistarci anche con l'annata 2014. Inserisci il codice BAROLO e regala(ti) un vino indimenticabile.

Serralunga è uno degli undici comuni piemontesi in cui si produce il Barolo; in particolar modo questo cru è uno dei più quotati e rinomati per la produzione di Baroli classici, caratterizzati cioè da un colore tenue e da un'imponente trama tannica. Esempio perfetto di queste peculiarità è proprio il Barolo DOCG 2014 di oggi: alla vista si presenta con un classico colore granato scarico e al naso si riscontrano note eteree, con sentori che ci ricordano l'incenso e il mentolo. La bocca è davvero solida, costruita attorno ad una grande struttura tannica. La famiglia Boasso produce vino dal 1970: i 7 ettari di vigneto si trovano tutti nel comune di Serralunga d'Alba (CN), nella sottozona Gabutti, Meriame e Margheria. Le bottiglie prodotte sono circa 30.000 all'anno, ed il protagonista è il nebbiolo da Barolo, interpretato nelle tre versioni Gabutti, Margheria e Serralunga, tutte caratterizzate da uno stile spiccatamente tradizionale.

La Vigna

Terreno Calcareo, marna di lequio

Esposizione Ovest, 350m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 18-20°

Quando Berlo Se correttamente conservato può invecchiare per 10 anni e oltre

Abbinamento Primi piatti al ragù, secondi piatti di carne e selvaggina; ottimo anche con formaggi

Vinificazione Fermentazione in acciaio inox a 23°-25° con frequenti rimontaggi per 12-15 giorni; la fermentazione malolattica viene completamente svolta in inox; affinamento di 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-25 hl; segue ulteriore affinamento in bottiglia per un periodo minimo di 6 mesi

Sensazioni Alla vista si presenta con un colore granato scarico. Al naso risaltano profumi eterei, accenni mentolati e di incenso. La bocca ha un ottimo corpo, con una struttura solida sviluppata attorno ad un'importante tannicità; finale molto persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821