



ACQUISTATO IL .....

"I Tre Pais" Barolo DOCG 2017

2017

## Piccolo gioiello di famiglia



Svinando

Un piccolo gioiello. Non si può definire diversamente questo I tre Pais, Barolo DOCG proposto da Cantina Broccardo. Un vino sorprendente sotto molti aspetti ma soprattutto per la sua grande longevità. Il suo bouquet complesso ed elegante, infatti, unito alla piacevole acidità naturale e al tannino nobile e finissimo, ci fanno infatti immaginare un lungo futuro per questo vino. Buono oggi, un Barolo di questa levatura è senza dubbio destinato a migliorare per molto tempo. Correttamente conservato in una cantina alla giusta temperatura e al riparo da luce e rumori molesti, continuerà a evolvere in bottiglia, diventando via via più complesso e sorprendente. Continuerà a sviluppare la sua eleganza per almeno 15 o 20 anni. Affinato in legno di rovere francese e di Slavonia, è un Barolo da conservare gelosamente in attesa dell'occasione giusta. Quel pranzo, o quella cena, dove sulla tavola si susseguono piatti golosi. Ottimo con i formaggi invecchiati e le carni saporite, se vogliamo davvero rendergli giustizia, procuriamoci un bel tartufo. E cancelliamo tutti gli appuntamenti in agenda per il pomeriggio.

Tre fratelli&hellip; Filippo, Laura e Federica. A loro il compito di raccogliere la tradizione familiare e di proseguire il duro lavoro in cantina. Un lavoro meraviglioso ma che non concede tregua. Negli anni 70 l'azienda commercializzava principalmente le uve, e la vinificazione era fatta esclusivamente per gli amici. Con il passare degli anni, però, lo sviluppo della cantina non ha visto soste e si è così arrivati alla selezione delle uve autoctone e alla nascita dei vini imbottigliati e commercializzati. In particolare Barolo DOCG, Langhe DOC Nebbiolo, Barbera d'Alba DOC, Dolcetto d'Alba DOC, Langhe DOC Rosato. I vini di Cantina Broccardo si caratterizzano per la pulizia e la eccellente valorizzazione dei varietali di partenza, mantenendo i sentori fruttati delle uve, senza alterarne le peculiarità. Tutto per permettere ai propri clienti di percepire con precisione le caratteristiche della terra di Langa.

### La Vigna

**Terreno** argille, tufo, sabbia e limo

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** 100% Nebbiolo

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Affinamento in legno di rovere Francese e Slavonia e in bottiglia prima di essere posto in vendita.

**Sensazioni** Grande complessità aromatica. Apprezzabile già pochi mesi dopo l'imbottigliamento, continuerà a sviluppare la sua eleganza per 15-20 anni.

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