



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), nelle sottozone 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** Rosso fermo secco DOCG
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.