

Barolo DOCG



TECNICA DI PRODUZIONE

Il Barolo "Paesi Tuoi" è prodotto con la tecnica dell'assemblaggio, utilizzata già all'inizio del secolo scorso. Tecnica preferita dalla nostra azienda che punta a produrre vini eleganti e di grande equilibrio.

La fermentazione dura 15-20 giorni ad una temperatura controllata di circa 30 °C per permettere al vino di arricchirsi del tannino necessario al lungo affinamento.

Viene posto quindi in grandi botti di legno di rovere fino a due anni e riposa ancora in bottiglia, per raggiungere l'equilibrio finale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi rosso granato.

Profumo: intenso e speziato. Arricchito da note di liquirizia,

caffè e rosa essiccata.

Sapore: asciutto e corposo. I tannini sono ben integrati e la

nota di prugna è evidente.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.0 % vol. Denominazione: Barolo DOCG

Maturazione: in grandi botti di legno di rovere fino a 24 mesi





Barolo DOCG





JAMESSUCKLING.COM?

92 (28/07/2023)

Aromas of spicy red fruit, dried citrus rind and oyster shell follow though to a medium-bodied palate with firm but not chewy tannins. The flavors remain bright and focused through the finish. Vegan



15,5 WS (07/2023)

Kerin O'Keefe #KOwine

90 (03/2023)

Underbrush, camphor and oak-driven spice aromas waft out of the glass. Tight and linear, the palate offers ripe Marasca cherry, blood orange, nutmeg and roasted almond set against firm, close-grained tannins that leave a drying tannins

The Real Review

Therealreview.com

93 (27-01-2023)





Barolo DOCG



JAMESSUCKLING.COM₹

90 (01/2022)

Ripe red berries, nuts and mushrooms on the nose. Tediumbodied with fine, lightly firm tannin and a spicy-fruit finish. Decent focus here. Best from 2023.

Vini d'Italia



Due Bicchieri









17 PUNKTE (05/2022)



Barolo DOCG





Gambero Rosso Vini d'Italia

Due Bicchieri



JAMESSUCKLING.COM™

92 (01/2021)

Sweet cherries and strawberries with flowers and citrus on the nose. It's medium-to-full-bodied with tannins that grow on the palate. Yet, they are balanced and refined. Give this a year or two to come together and soften slightly.

Try after 2023.





Luca Maroni 93