VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Barolo Terlo 16

Productor: Camerano

Barolo DOCG

100% Nebbiolo · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Piemonte, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 14.0 %

Edad de vides: 20-25 años

Producción anual: 6000 (Botellas).

Suelo: Arcilla, Caliza

Altitud: 301 m - 400 m



VITICULTURA:
Viñedos históricos de Barolo con vistas al pueblo, situado entre 300 y 320 m s. n. m., con exposición sur/sureste sobre suelos arcilloso-calcáreos de naturaleza margosa. Plantado con Nebbiolo (Michet y Lampia), presenta una densidad de 4.800 cepas por hectárea y una edad media de 20 a 25 años. Conducción en Guyot arqueado. Vendimia alrededor de mediados de octubre, con un rendimiento de 80 quintales por hectárea.

VINIFICACIÓN:
Fermentación prolongada en depósitos de acero y cemento durante 20–22 días. Posteriormente, el vino se traslada a grandes barricas de roble esloveno de 30 y 50 hectolitros para su crianza.

NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí intenso con matices granate que se acentúan con el envejecimiento. Un Barolo clásico y tradicional, con aromas y sabores de frutos rojos, regaliz, trufa, violetas y especias. Aroma intenso, cuerpo de gran complejidad y taninos nobles persistentes en el final.

MARIDAJE:

Primeros platos con caza, carnes braseadas, asados y quesos curados.