VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Barolo Terlo 17

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: Arcilloso, Calcáreo

Altitud: 301 m - 400 m



VITICULTURA:
Terlo es el cru más antiguo de la comuna de Barolo. En el viñedo Terlo de la familia Camerano, las vides son viejas y de baja producción, concentrando los sabores y aromas del terroir. Las prácticas del viñedo tienen un enfoque orgánico y el cuidado de estas vides es crucial ya que son cuidadosamente cosechadas a mano.

VINIFICACIÓN:
Camerano sigue un enfoque extremadamente tradicional y de calidad para hacer Barolo. Los barolos pasan 10-15 días macerando. Se envejece en barricas viejas de roble entre 30 y 50 hectolitros.

NOTAS DE CATA:

Es vino tinto seco complejo, elegante de tanino sedoso, los aromas son expresivos y nos recuerdan a la fruta roja y negra fresca, como las frambuesas, cerezas y moras, algunas flores como las violetas y rosas, especiado, hoja de tabaco, terroso, trufa, sutiles notas a cueros.

MARIDAJE:

Platillos con mucho sabor como las carnes de caza, estofados, cordero, pasta con trufa, algunas salsas especiadas por ejemplo a base de pimienta o nuestro favorito mole negro.