



Barolo Docg Badarina

Scheda Tecnica

Barolo di rara eleganza con profumi ampi e intensi e un corpo austero, di grande struttura, frutto di un terroir unico originato dalle caratteristiche geologiche dei vigneti e dal microclima fortemente influenzato dalla sensibile escursione termica tra il

giorno e la notte.

La sua grande struttura lo rende particolarmente adatto ad un lungo invecchiamento.

VITIGNO: NEBBIOLO

TERRENO: CALCAREO CON COMPONENTE ARGILLO-LIMOSA

VENDEMMIA: SECONDA/TERZA DECADE DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE: ACCIAIO

AFFINAMENTO: 6 MESI IN BARRIQUES, 30 IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA, 6 IN BOTTIGLIA

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere da vino rosso importante.

Temperatura di 16/18°

Abbinamenti: Cacciagione, arrostiti importanti e formaggi dai sapori decisi.

Longevità eccellente, oltre i 10 anni.

Formato 75 cl., 150 cl.

Note Organolettiche

Colore: rosso intenso con riflessi granata.

Profumo: ampio, avvolgente e complesso con sentori di mora e frutti rossi maturi accompagnati da note speziate e balsamiche.

Gusto: intenso, armonico, avvolgente e persistente.

Riconoscimenti

VENDEMMIA 2013

BIBENDA 2020 **5 GRAPES**

JAMES SUCKLING 92 PUNTI

VENDEMMIA 2012

JAMES SUCKLING 91 PUNTI

WINE SPECTATOR 90 PUNTI

BIBENDA 2019 5 GRAPES

VENDEMMIA 2011

JAMES SUCKLING 93 PUNTI

VENDEMMIA 2010

JAMES SUCKLING 90 PUNTI

BIBENDA ASS. ITALIANA SOMMELIER 2017: 4 GRAPPOLI

VINIBUONI D'ITALIA-TOURING EDITORE 2017: 4 STELLE

VENDEMMIA 2009

EXPOVINA SVIZZERA: GOLD DIPLOM

GAMBERO ROSSO 2015: 2 BICCHIERI

BIBENDA ASS. ITALIANA SOMMELIER 2015: 4 GRAPPOLI

VENDEMMIA 2008

GAMBERO ROSSO 2014: 2 BICCHIERI ROSSI (IN FINALE PER I TRE BICCHIERI)

VENDEMMIA 2005

WINE SPECTATOR ON LINE 91 PUNTI