



# 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, arrosti 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

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