



## Barolo DOCG Nirvasco

### Scheda Tecnica

Le uve provengono da vigneti di Langa siti alla destra del fiume Tanaro. Il tradizionale affinamento in Botti di rovere di Slavonia e la successiva permanenza in bottiglia assicurano grande equilibrio, armonia e morbidezza.

**VITIGNO:** NEBBIOLO

**TERRENO:** CALCAREO ARGILLOSO

**VENDEMMIA:** TRA IL 10 E IL 15 OTTOBRE

**VINIFICAZIONE:** ACCIAIO

**AFFINAMENTO:** ALMENO 30 MESI IN GRANDI BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA E BOTTIGLIA

## Modalità di servizio e Abbinamenti

**Modalità di servizio:** bicchiere da vino rosso importante.

**Temperatura** di 16/18°.

**Abbinamenti:** cacciagione, carni rosse, secondi elaborati e formaggi dai sapori decisi.

**Longevità** eccellente, oltre i 10 anni.

**Formato** 75 cl, 50 cl., 150 cl.

## Note Organolettiche

**Colore:** rosso granato con leggere sfumature arancione.

**Profumo:** impostazione tradizionale con profumi intensi ed avvolgenti che ricordano le spezie e la frutta matura.

**Gusto:** ricco e persistente con tannini morbidi, sentori di cuoio, liquirizia e pepe armonizzati a note di violetta appassita e prugna matura.

## Riconoscimenti

**VENDEMMIA 2014**

**JAMES SUCKLING: 91 PUNTI**

**VENDEMMIA 2014**

**JAMES SUCKLING: 91 PUNTI**

**VENDEMMIA 2013**

**JAMES SUCKLING: 91 PUNTI**

**VENDEMMIA 2012**

JAMES SUCKLING: 90 PUNTI

**VENDEMMIA 2011**

WINE ENTHUSIAST BUYING GUIDE 2016: 92 PUNTI

JAMES SUCKLING: 89 PUNTI

VINIBUONI D'ITALIA-TOURING EDITORE 2016: GOLDEN STAR

GAMBERO ROSSO 2016: 2 BICCHIERI

BIBENDA ASS. ITALIANA SOMMELIER 2016: 4 GRAPPOLI

**VENDEMMIA 2010**

GAMBERO ROSSO 2015: 2 BICCHIERI

WINE ENTHUSIAST OTTOBRE 2014: 93 PUNTI

JAMES SUCKLING (ECCEZIONALI BAROLI 2010): 93 PUNTI

THE WINE ADVOCATE ROBERT PARKER (MONICA LARNER) 88 PUNTI

**VENDEMMIA 2007**

WINE ENTHUSIAST OTTOBRE 2012: 90 PUNTI

WINE SPECTATOR APRILE 2012: 91 PUNTI