



Barolo D.O.C.G. Riserva Badarina

Scheda Tecnica

Prodotto con uve provenienti da zone altamente vocate che gli conferiscono profumi, sapori e caratteri d'eccezione. E' un vino importante adatto ad un lungo invecchiamento. Con l'affinamento in botti di rovere acquista equilibrio e armonia, grande forza e

calore unitamente ai profumi inconfondibili e complessi tipici di questo nobile vino.

VITIGNO: NEBBIOLO

TERRENO: CALCAREO CON COMPONENTE ARGILLO-LIMOSA

VENDEMMIA: SECONDA/TERZA DECADE DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE: ACCIAIO

AFFINAMENTO: 60 MESI IN BOTTI DI ROVERE, BARRIQUE E BOTTIGLIA

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere da vino rosso importante.

Temperatura di 16/18°

Abbinamenti: eccellente con la cacciagione, gli arrosti importanti, i tartufi, i funghi e i formaggi dai sapori decisi.

Longevità eccellente, oltre i 10 anni.

Formato 75 cl.

Note Organolettiche

Colore: rosso intenso con riflessi granata.

Profumo: intenso e complesso con note di cacao, menta, ciliegie nere e cuoio.

Gusto: armonico e persistente, di gran corpo.

Riconoscimenti

VENDEMMIA 2013

JAMES SUCKLING: 93 PUNTI

VENDEMMIA 2011

JAMES SUCKLING: 93 PUNTI

VENDEMMIA 2010

JAMES SUCKLING: 93 PUNTI

LUCA MARONI ANNUARIO MIGLIORI VINI 2018: MIGLIOR VINO BERSANO
92/100

VENDEMMIA 2008

DECANTER: 91 PUNTI

JAMES SUCKLING: 92 PUNTI

GAMBERO ROSSO 2016: 2 BICCHIERI ROSSI (IN FINALE PER I TRE BICCHIERI)

BIBENDA ASS. ITALIANA SOMMELIER 2016: 4 GRAPPOLI

LUCA MARONI ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2016: 90 IP.

VENDEMMIA 2007

THE WINE ADVOCATE ROBERT PARKER 90 PUNTI

WINE ENTHUSIAST (ON LINE) 92 PUNTI

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2014: SILVER MEDAL

BIBENDA ASS. ITALIANA SOMMELIER 2014: 4 GRAPPOLI

GAMBERO ROSSO 2014: 2 BICCHIERI

VENDEMMIA 2006

WINE & SPIRITS MAGAZINE DICEMBRE 2012: 92 PUNTI

WINE SPECTATOR OTTOBRE 2012: 92 PUNTI

GAMBERO ROSSO 2013: 2 BICCHIERI

BIBENDA ASS. ITALIANA SOMMELIER 2013: 4 GRAPPOLI