



partita
L'ASTEMIA

BAROLO

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

TERLO
2012

L'ASTEMIA *pentita*

BAROLO TERLO DOCG 2012

Zona produzione: Barolo

Esposizione e altitudine: est, 330-350 m

Uve: 100% Nebbiolo

Vinificazione: macerazione 30-35 giorni

Periodo di affinamento: 36 mesi in botte

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Cru: Terlo, inserito a pieno titolo tra le Menzioni geografiche del Comune di Barolo, nasce dalla fusione di due zone, Via Nuova e Terlo propriamente detto e nell'attuale delimitazione (ufficializzata nel 2010) ha una superficie totale di oltre 20 ettari. Quasi interamente esposto ad est è caratterizzato da una pendenza più dolce nella parte bassa, immediatamente al di sopra del centro abitato, mentre diventa più declive nella parte alta, chiusa dalla provinciale che conduce a Novello.

L'esposizione al sole e il terreno argilloso calcareo trasmettono normalmente all'uva Nebbiolo proveniente da questo vigneto un carattere austero e potente anche se meno ricco di dettagli e sfumature.

Vigneto: la proprietà è di circa 1 ettaro ed il vigneto (di circa 30 anni) è impiantato con piante derivanti da selezione massale delle sottovarietà Lampia e Michet. Il terreno in quest'area è costituito dalle classiche marme grigio-bluastrre tipiche del terreno di origine tortoniana. E' un suolo sub-alcalino, ricco di calcare (22% totale e 9.4 % attivo) e ben dotato in macro e microelementi. La conduzione agronomica "intelligente", con un occhio alla salvaguardia della biodiversità, è il filo conduttore che ormai caratterizza la produzione aziendale.

Vino: L'esposizione più fresca ci regala un Barolo in genere fresco e con dei profumi piuttosto intensi e fruttati (in gioventù) che pagano qualcosa sul piano della complessità olfattiva. La degustazione ci propone tannini piuttosto vivaci e con una trama piuttosto fitta, integrati da una buona struttura che rende il vino molto piacevole già in gioventù.

Colore: Rubino di media intensità con riflessi granati.

Profumi: Il Barolo Terlo 2012 ci presenta un naso dotato di sensazioni fruttate, legate soprattutto ai frutti rossi (ciliegia e lampone), un tono lievemente boisè e dolce che però rientra alla distanza cedendo il passo al lato terroso legato al terroir di provenienza. Con il passare del tempo nel bicchiere si percepiscono leggere note di erbe aromatiche e spezie che rendono il profumo piacevolmente complesso, merito forse dell'annata ma ci troviamo di fronte ad un bouquet ci fa pregustare un impatto gustativo interessante.

Gusto: E' un vino che esprime appieno il timbro sia dell'annata che del cru. Il risultato finale ci consegna un Barolo giustamente tannico che si lascia apprezzare per l'eleganza del portamento, mai eccessivo, per l'ottima estrazione accompagnata da un tocco salino/minerale che ne rende molto facile la beva. Una nota leggermente legnosa limita ancora la grinta e la tonicità di questo vino, con il passare del tempo in bottiglia questo vino saprà regalare una piacevole ed aristocratica eleganza.

Prodotto in Italia - Product of Italy

astemiapentita.it