



" "

*partita*

**L'ASTEMIA**

" "

" "

**BAROLO**

" "

" "

Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita

" "

" "

**TERLO**  
**2013**

" "

# L'ASTEMIA *pentita*

## BAROLO TERLO DOCG 2013

---

*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:** Figlio di un vigneto "minore" è dotato di un colore rubino brillante con solo qualche piccola concessione all'aranciato.

**Profumi:** Il suo aroma è fresco di frutti rossi con un lieve accenno di erbe e confettura: molto piacevole.

**Gusto:** Il tannino un po' aggressivo è ben completato da un estratto ricco e da un'acidità appena sopra le righe. In pochi anni sarà un Barolo con la "B" maiuscola.