

DIEGO PRESENTA

LA TORRICELLA

MONFORTE D'ALBA • ITALIA

BAROLO | BARBADELCHI DOCG



Il “re dei vini” e il “vino dei re” trova la sua perfetta espressione nel cuore delle Langhe, casa della zona del Barolo.

VIGNETO

Il terreno è di tessitura media, prevalentemente sabbioso.

Esposizione: sud-est.

Località	Monforte d'Alba
Varietà di uva	100% Nebbiolo
Anno di impianto	1995
Altitudine media	350 m
Produzione media/HA	48 ettoltri
Vendemmia	fine di ottobre
Alcol	14,5%

VINIFICAZIONE

La macerazione delle bucce ha una durata di ca. 15 giorni.

Affinamento: 36 mesi in botte grande di legno, rovere francese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questo Barolo presenta caratteri di violetta, cuoio e tabacco. C'è il tannino, ma è supportato da un piacevole gusto fruttato e da una tessitura setosa e piena. Il vino è complesso, sofisticato e pieno di sapori con un elegante finale. Il colore è rosso granato e l'aranciato prevale con il passare degli anni. Dati il suo alto potenziale di miglioramento e i suoi tannini, è un vino ideale da tenere qualche anno in più in cantina. Il re dei vini e il vino dei re si abbina perfettamente con diversi formaggi blu e stagionati, come con carni rosse, stufati, selvaggina, coniglio, fagiano, tartufo ed altri piatti tipici delle Langhe.

I VINI DI VERONELLI 2018

*** 93 PT (annata 2013)

JAMES SUCKLING

92 PT (annata 2013/2015)

LUCA MARONI *Annuario Migliori vini italiani*

IP 89 (annata 2013)

BIBENDA 2018

Quattro grappoli (annata 2013)

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2014

Gold medal and trophy (annata 2009)

WINE ENTHUSIAST

90 PT Kerin O'Keefe (annata 2013/2015)

91 PT Kerin O'Keefe (annata 2016)

DECANTER WORLD WINE AWARD

Silver Medal (annata 2013)

GAMBERO ROSSO – Vini d'Italia

2 bicchieri (annata 2013)