

L'ASTEMIA

astemia.it

BAROLO DOCG TERLO 2020



- ➔ **Zona di coltivazione:**
Langhe, MGA Terlo
- ➔ **Esposizione e altitudine:**
Est, 330-350 m
- ➔ **Uve:**
100% Nebbiolo
- ➔ **Vinificazione:**
Macerazione di circa 30-35 giorni
- ➔ **Affinamento:**
36 mesi in botte grande e 6 mesi in bottiglia
- ➔ **Temperatura di servizio:**
16/18 °C

Terlo è una delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) meno conosciute del territorio. Nell'attuale delimitazione, ufficializzata nel 2010, occupa una superficie complessiva di appena 20 ettari. Uno è di proprietà de L'Astemia.

In quest'area il terreno è costituito da marne grigio-bluestre di origine tortoniana. Un suolo sub-alcalino, ricco di calcare, ben dotato in macro e microelementi. Da tradizione, le uve di questo vitigno hanno dato spina dorsale ai grandi Baroli classici.

I vini della menzione Terlo si caratterizzano al naso per un impatto minerale e terroso arricchito da note di liquirizia e floreali, che evolvono in un profumo di frutti neri e spezie. Un Barolo dalla struttura olfattivagiovane, ma attraente.

Sentori più complessi si sviluppano con l'affinamento in bottiglia, insieme a una piacevole e aristocratica eleganza.

Un vino opulente e potente, con tannini molto intensi, ma eleganti con un tocco balsamico. In bocca si percepisce la tensione d'inizio carriera evolutiva. Da aprire di tanto in tanto per valutarne l'evoluzione.