Barolo Arborina

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2019, 2020, 2021
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Nebbiolo
Suolo: Marnoso (Marne di Sant'Agata)

Estensione del vigneto: 1,5 ha

Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.500

Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 45 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, macerazione sulle bucce in continuo movimento per 12 giorni e fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox. Affinamento per due anni in barrique usate e per un anno in bottiglia.

Solforosa totale: 11 mg/l

Bottiglie prodotte: 5.000

PRODUTTORE

PERCHÉ

Il Barolo Arborina di Nadia Curto è un vino rosso concentrato, di struttura e grande complessità. Etereo e inizialmente restio a mostrarsi, si muove seducente in bocca alternando piccoli frutti sotto spirito, spezie decise, tartufo e tratti balsamici. Caldo e morbido, mette in mostra tannini serrati che con il tempo volgeranno al velluto. Un Barolo d'ispirazione modernista, da saper aspettare, ma già fine, affascinante, goloso.

QUANDO

Quando la nobiltà del tartufo bianco incontra la più genuina cucina della tradizione piemontese, portate in

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

NADIA CURTO

Nadia Curto

tavola un vino capace di unire serietà e schiettezza come il Barolo Arborina di Nadia Curto. Che siano tajarin, una battuta al coltello o delle uova, tutto il meglio delle Langhe in un sorso e un boccone.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it