



Barolo DOCG

Il "re dei vini e il vino dei re" Barolo, e il suo parente più giovane, Barbaresco, dovrebbero essere esperienze di degustazione obbligatorie all'interno di una più ampia cultura del buon bere, non solo per la loro qualità stellare, ma per il loro stile unico. A differenza di altri capolavori italiani che possono essere accompagnati da più uve e sapori internazionali, questi grandi classici si esprimono al meglio con la loro tipicità territoriale (100% Nebbiolo), seguendo i rigorosi standard piemontesi. A differenza di molti Barolo e Barbaresco sul mercato, che richiedono un notevole invecchiamento per esprimersi nel modo migliore ed essere più apprezzati, la filosofia di Reversanti è di rendere ogni annata direttamente accessibile per il rilascio. Il Piemonte è da tempo noto per i suoi vini rossi e terreni unici. La complessità delle sfumature legate alla posizione, al tipo di terreno e all'esposizione ha determinato un'antica tradizione di cru che distingue il Piemonte da tutte le altre regioni italiane. Reversanti ha iniziato a imbottigliare i propri vini con la filosofia di presentare questi diversi terroir.

Premi più recenti

JAMES SUCKLING: 91/100



Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Nebbiolo
Fermentazione malolattica:	Si
Contenitori per l'invecchiamento:	Barili in Rovere Francese
Dimensioni del contenitore:	di medie dimensioni (20-40 hl)
Invecchiamento prima dell'imbottigliamento:	2 anni
Invecchiamento in bottiglia:	1 anno
Tappo:	Sughero



Vigna

Location della vigna:	Un blend di tre distinte colline: Castiglione Falletto, Barolo e La Morra
Composizione del suolo:	Terreno argilloso
Allevamento della vite:	Guyot
Altitudine:	300-400 metri sul livello del mare
Esposizione:	Sud
Età delle viti:	20 anni
Periodo di vendemmia:	Inizio Ottobre



Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Colore granato; il bouquet del vino è floreale e speziato, un'armonia accattivante e intensa di rose, liquirizia e frutti di bosco con sottili note di vaniglia e tabacco. Ha sapori strutturati, pieni e stratificati, un palato rotondo, strutturato in velluto e un finale persistente.
Temperatura di servizio:	18 °C
Abbinamenti gastronomici:	Servire con piatti ricchi e strutturati, come carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati.
Potenziale di invecchiamento:	10+ anni
Alcool:	14%