

BAROLO CANNUBI MUSCATEL 2011
93/100

CASCINA BRUCIATA
PIEMONTE

I vigneti dell'azienda, la cui storia risale a fine '800, si sviluppano in uno dei cru storici della zona del Barbaresco, vocato per vini di personalità ed eleganza. Con i loro vini Carlo Balbo e l'enologo Francesco Baravalle esprimono al meglio questa peculiarità con bottiglie di emozionante ed elegante autenticità. Li ottengono attraverso la cura maniacale del vigneto, nel rispetto del suo equilibrio naturale e nella basa resa per ettaro. Con l'annata 2005 lo stesso approccio viene adottato per il Barolo, di cui la famiglia possiede una parcella nel Cru storico Cannubi Muscatel. Alla vista rubino scarico con riflessi granato, grande il volume e la qualità dell'olfatto. Si spazia dalla rosa secca, alla lavanda, passando su note di radice di liquirizia, frutti neri sotto spirito, tabacco dolce, legno di cedro, carruba, menta, chiodi di garofano...emozionante. Al palato conferma la stoffa dell'olfatto, secco, caldo, soave, il tannino ha la trama della seta, di nobile fattura, fresco, minerale e con una persistenza sorprendente.



Il Vino	<p>varietà di uva Nebbiolo</p> <p>numero bottiglie 1.400 bottiglie</p> <p>prezzo di vendita 35 €</p>
L'Azienda	<p>Az.Ag. Cascina Bruciata Strada Rio Sordo 46, 12050 Barbaresco (CN)</p> <p>Tel/Fax +39 0173 638826/ 347 9501505</p> <p>Web / e-mail www.cascinabruciata.it</p> <p>Tot. Bottiglie / Ettari 30.000/7,5</p>
Altri vini segnalati	<p>Barbaresco Rio Sordo Riserva 2010 (91/100), Barbaresco 2012 (90/100), Barbera d'Alba 2014 (89/100)</p>