



BAROLO RISERVA BUSSIA "VIGNA COLONNELLO"

PRODUIT

Un sommet de finesse et de profondeur, dédié aux grands moments.

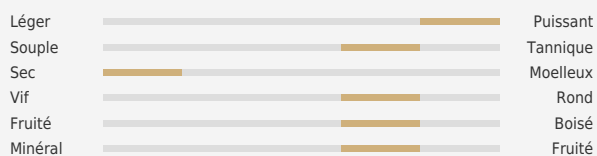
Parmi les terres les plus légendaires du Barolo, le vignoble de Vigna Colonnello, au cœur du cru Bussia, s'impose comme un lieu rare, où le Nebbiolo atteint une forme de perfection silencieuse. C'est dans cette parcelle unique, exposée au sud-est sur des sols marno-calcaires anciens, que naît cette Riserva exceptionnelle, produite uniquement lors des millésimes d'exception, lorsque la nature offre un équilibre parfait entre concentration, fraîcheur et finesse.

Après une vinification rigoureuse, la cuvée entame un élevage prolongé, d'abord en grands fûts de chêne, puis en bouteille, où elle se façonne lentement, patiemment, jusqu'à atteindre une expression pure et majestueuse du cépage.

Le nez est un chef-d'œuvre d'arômes complexes et nuancés : cerise noire confite, pétale de rose fanée, cuir souple, tabac blond, goudron chaud, musc discret, et truffe noire. Chaque inspiration révèle une nouvelle facette, une nouvelle couche, comme les pages d'un livre ancien que l'on tourne avec déférence.

En bouche, la texture est ample mais aérienne, structurée sans être rigide. Les tanins sont ciselés, d'une élégance remarquable, portés par une acidité vive qui prolonge la fraîcheur malgré la richesse du vin. Tout est en équilibre, dans une harmonie sereine et sans effort. La finale, interminable, persiste sur des notes de sous-bois noble, d'épices douces et de pierre chaude, avec une sensation de plénitude rare.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Piemonte / Italie
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Potentiel de garde	20 ans +

