

Villadoria














Località Cappalotto, 5
12050 Serralunga
d'Alba (CN)
Tel. 0173 626211
Fax 0173 613482
paola.lanzavecchia@
villadoria.it
www.villadoria.it

Abbiamo seguito negli ultimi anni l'evoluzione di questa cantina, che ha presentato una progressione qualitativa davvero impressionante. Ottima l'interpretazione del Nebbiolo, bilanciato in bocca su tessuto morbido, tannini educati, freschezza e struttura elegante. Il Barbera ha forza dissetante, ottimamente giostrata all'olfatto su violette e frutti rossi. Molto bene i nobili di casa, in particolare il Barolo Sorì Paradiso, che affina due anni in botti di rovere di Slavonia e diventa riserva dopo cinque anni. Il millesimo 2005 sfodera complessità olfattiva, composta su rosa e violetta annunciando subito le sue evasioni verso il tabacco e la liquirizia; ha tannini nobili ed educati, con robusta prestanta, finezza e austerità.

Bottiglie prodotte:

600.000

Vitigni autoctoni coltivati: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato

Nebbiolo d'Alba Doc 2008	★★★★★	■			€ 8-10	
Barbera d'Alba Doc Superiore 2008	★★★★★	■			€ 9-11	
Barolo Docg Sorì Paradiso 2005	★★★★	■			€ 31-34	
Barolo Docg 2006	★★★★	■			€ 22-24	
Dolcetto d'Alba Doc 2009	★★★★	■			€ 7-9	