

Carlin de Paolo, un'azienda a conduzione famigliare giunta ormai alla quarta generazione, da sempre dedicata esclusivamente alla produzione ed alla vendita di vini. Il nome si rifà al fondatore Paolo ed al figlio Carlo, detto Carlin. La passione per la terra e per le viti si è tramandata di padre in figlio sino ai giorni nostri. Oggi Giancarlo e Davide, pronipoti del fondatore, continuano l'attività avvalendosi della tecnologia moderna pur nel pieno rispetto della tradizione e della qualità.

Carlin De Paolo

Carlin De Paolo di Ponte Giancarlo e C. Snc

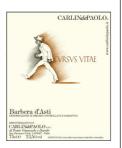
Frazione Gorzano, 238/A, 14015 San Damiano d'Asti, AT - tel +39 0141983833 - fax +39 0141983833 - info@carlindepaolo.it - www.carlindepaolo.it - Responsabili della produzione: Giancarlo e Davide Ponte (Titolari), Giancarlo Ponte (Enologo), Monica Agnoletti (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 2000 - Vini prodotti: 18 - \$\mathbb{m}\$200.000 - Ettari: 40 - Uve/vini acquistati: 30% delle uve - \$\mathbb{s}\$\tilde{s}\$\tilde{s}\$\tilde{s}\$\tilde{n}\$

IL MIGLIOR VINO

Barbera d'Asti Cursus Vitae 2014 8

Consistenza: 30 - Equilibrio: 29 - Integrità: 30

Sensazioni: con quale violaceità si porge fittissimo all'occhio, con la stessa folgorante forza lo si sente all'olfatto polposo: il soggetto, il suo turgido e violastro frutto. Esso dalla terra e della terra, la linfa che è polpa, che è massa e volume, prima abbondamente trae, e poi speziosamente effonde, e della sua fragranza potentemente riluce. Morbido, netto per la virtuosa



enologia di trasformazione, alternando cassis a vaniglia, prugna a ciliegia nera, ai nostri sensi morbidamente armonioso si imprime, persistendo a lungo, ora fruttoso, ora fragrantemente clorofilloso. Un vino di splendida integrità ossidativa residua e di polpa pura.

Informazioni: lacktriangledown - $\Box 12/05/15$ - lacktriangledown - $\Box 80.000$ - lacktriangledown - $\Box 80.000$ - $\Box 80.000$ -

Impressioni del produttore: la nostra Barbera Classica Cvrsvs Vitae è il vino che rispecchia maggiormente l'azienda e la sua filosofia: un vino sincero, estremamente versatile, che come suggerisce il nome, ci accompagna quotidianamente a tavola. La soddisfazione per questo ottimo risultato è ancora più grande se si considera che l'annata 2014 è stata particolarmente difficile, ma grazie al nostro costante e duro lavoro in vigna siamo riusciti a raggiungere livelli qualitativi eccellenti.

GLI ALTRI VINI

OBLIBERT FINE	
BARBERA D'ASTI SUPERIORE AD LIBITVM 2012	IP: 88
C: 32 - E: 28 - I: 28 - ● - ♠: 12.000 - �: Barbera	
Rosso Piemonte 2014	IP: 88
C: 30 - E: 29 - I: 29 - ■ - M: 20.000 - ©: Barbera 60%, Dolcet	tto 40%
Moscato d'Asti 2014	IP: 87
C: 30 - E: 29 - I: 28 - ♥ - ♠: 15.000 - ♥: Moscato	
ARNEIS TERRE ALFIERI 2014	IP: 85
C: 29 - E: 28 - I: 28 - □ - ♠: 20.000 - ♥: Arneis	
NEBBIOLO TERRE ALFIERI 2012	IP: 85
C: 31 - E: 27 - I: 27 - ♥ - ♠: 3.000 - ♥: Nebbiolo	
MONFERRATO CHIARETTO IL GIULLARE 2014	IP: 85
C: 29 - E: 28 - I: 28 - 🗑 - ♠: 15.000 - ☻: Barbera	
GRIGNOLINO PIEMONTE 2014	IP: 85
C: 30 - E: 28 - I: 27 - ■ - M: 14.000 - ⊕: Grignolino	
Barolo 2011	IP: 84
C: 30 - E: 27 - I: 27 - ■ - M: 5.000 - ©: Nebbiolo	

Commento Conclusivo

Un bicchiere completo e prestante in tutti e tre i parametri qualitativi basali. La consistenza viene esaltata da vini come il Moscato d'Asti 2014, polposo e cremoso nel suo denso spumare, nel denso Nebbiolo Terre Alfieri 2012 e nel maestoso Barbera d'Asti Superiore Ad Libitum 2012. La suadenza, dal Rosso Piemonte 2014, tondo e mai tannicamente amaro, fra l'altro campione anche di mirabile limpidezza enologica esecutiva con il suo profumo di marasca turgida e netta. Il vino migliore assomma con armonia tutte queste doti: è la Barbera d'Asti Cursus Vitae 2014, una poderosa ed intensa vena di ciliegia e viola, che sempre limpidissima, floreale irradia il suo denso e pastoso aroma. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 86,22 («class null»); QQT: 7,23 Indici complessivi: C: 30,11 - E: 28,11 - I: 28