



BAROLO D.O.C.G. DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

**Le uve provengono dalla zona Bracco Voghera e Cerrati,
due cru di Serralunga d'Alba.
Un vino dalla componente acida, fresca e giovanile.**

Vitigno	Nebbiolo 100%
Zona di produzione	Bricco Voghera in Serralunga d'Alba e parte bassa del Cerrati
Altezza	260-405 m s.l.m.
Esposizione	In prevalenza Est
Terreno	Calcereo-argilloso, poco profondo
Epoca di raccolta	Ottobre
Resa per ettaro	70 q.li/Ha di uva
Cepi per ettaro	4.000
Sistema di allevamento	Guyot

Vinificazione Le uve, raccolte interamente a mano, vengono diraspate, pigiate e poste a fermentare in tini e in vasche di acciaio a temperatura di 18-26 °C per un periodo di circa 10 giorni. Segue una macerazione per 8-10 giorni. Terminata la fermentazione e la macerazione si effettua la svinatura seguita a distanza di pochi giorni da alcuni travasi. A seguire avviene la fermentazione malolattica e il vino sarà pronto per essere trasferito nel locale di affinamento.

Affinamento Vino di grande esuberanza giovanile, viene posto a maturare per 24 mesi in tini e botti tradizionali da 25 ettolitri, dove si affina e acquista eleganza. Segue una sosta di circa 24 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche È un Barolo dai classici profumi che derivano dal vitigno e dal terreno: sentori di rosa appassita, di sottobosco, di prugna, di liquirizia e di spezie. Colore rosso rubino brillante con unghia aranciata. Un vino dalla componente acida fresca e giovanile, coi tannini che sostengono una buona struttura. Gli aromi sono eleganti e di bella intensità. Il frutto è dolce, con sensazioni più evolute che rimandano al tabacco e alle erbe essiccate.

Temperatura di servizio Servire a temperatura di 16-18 °C.

Abbinamenti gastronomici Per la sua grande struttura si addice a secondi piatti di carni rosse, selvaggina di piuma e brasati.

Conservazione Conservare la bottiglia coricata, in luogo fresco e ventilato, al riparo da luce e vibrazioni.