



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

Le uve provengono dalla zona Bricco 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, Ha 2,5 e parte bassa del Cerrati Ha 2

Altezza

260-405 m s.l.m.

Esposizione

In prevalenza Est

Terreno

Calcareo-argilloso, poco profondo

Epoca di raccolta

Ottobre

Resa per ettaro

70 q.li/Ha di uva

Ceppi per ettaro

4.000

Sistema di allevamento

Guyot



Vinificazione Le uve, raccolte interamente a mano, vengono diraspate, pigiate e poste a fermentare in tini a temperatura di 18-26 °C per un periodo di circa 10 giorni. Segue una macerazione a cappello sommerso per 8-10 giorni.Terminate 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 botti tradizionali da 25 ettolitri, dove si affina e acquista eleganza. Segue una sosta di circa 18 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche È un Barolo dai classici profumi che gli 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.