



## 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.**

<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Zona di produzione</b>	Bricco Voghera in Serralunga d'Alba, Ha 2,5 e parte bassa del Cerrati Ha 2
<b>Altezza</b>	260-405 m s.l.m.
<b>Esposizione</b>	In prevalenza Est
<b>Terreno</b>	Calcareo-argilloso, poco profondo
<b>Epoca di raccolta</b>	Ottobre
<b>Resa per ettaro</b>	70 q.li/Ha di uva
<b>Ceppi per ettaro</b>	4.000
<b>Sistema di allevamento</b>	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.