



SERRALUNGA D'ALBA BAROLO DOCG

UVE:	nebbiolo
ZONA DI PRODUZIONE:	territorio del comune di Serralunga d'Alba
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	300-400m di altitudine con esposizione sud e sud-ovest
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	suoli di origine miocenico-elveziana, ricchi di calcare e di marne grigie alternate a sabbie
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	guyot
DENSITÀ DELL' IMPIANTO:	4.400 ceppi/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	I-II decade di ottobre
GRADO ALCOLICO:	13,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	17-18° C
FORMATI DISPONIBILI (litri):	0,5 - 1 - 1,50



SCHEDA TECNICA

Vinificazione: la fermentazione è effettuata a temperatura controllata (30-31° C) in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, con una durata di almeno 15 giorni. Durante la fermentazione vengono effettuati frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche.

Affinamento: un anno in barriques di rovere di Allier e un ulteriore anno in botti di 2000-3000 litri sempre di rovere di Allier. Dopo una leggera chiarifica, il vino viene imbottigliato per un ulteriore affinamento, che varia in funzione delle caratteristiche dell'annata ma che non è mai inferiore a 12 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Dalle vigne di Serralunga d'Alba provengono molte tra le più grandi e rinomate selezioni di Barolo, nomi noti ad appassionati e intenditori. Barolo ricchi di gradazione alcolica e dalla grande struttura, pieni e robusti, in grado di resistere particolarmente bene alle insidie del tempo. Il colore del vino è rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è netto e intenso, con sentori di vaniglia, spezie, rosa appassita e sottobosco. Il sapore è asciutto, ma morbido, pieno, vellutato e armonico, lungamente persistente.

ABBINAMENTI

Ideale nell'accostamento a piatti di carni rosse, importanti e a formaggi di media e lunga stagionatura, può piacevolmente anche accompagnare il conversare di fine pasto.