



SERRALUNGA D'ALBA BAROLO DOCG

UVE:	nebbiolo
ZONA DI PRODUZIONE:	Serralunga d'Alba
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	vigneti di media e alta collina (300-400m di altitudine) con esposizione sud e sud-ovest
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	impiantati su 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:	14% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	17-18° C
FORMATI DISPONIBILI (litri):	0,375 - 0,75 - 3

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: la fermentazione è, secondo tradizione, effettuata a temperatura controllata (30-31° C) in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, per una durata di 15 giorni, con 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 2.000-3.000 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. L'apice dell'affinamento si raggiunge dopo 8-10 anni dalla vendemmia, ma varia poi nella durata, anche sensibilmente, a seconda delle annate.

SCHEDA ORGANOLETTICA

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, morbido, pieno, vellutato, armonico e 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.

SERRALUNGA D'ALBA BAROLO DOCG