

SERRALUNGA D'ALBA

BAROLO
DOCG



Nebbiolo



Serralunga d'Alba



Suoli ricchi di calcare
e di marne grigie
alternate a sabbie



300-400 slm



Sud/sud-ovest



Sistema: guyot
4.000 - 5.000 ceppi/ha



I - II decade di Ottobre



14,0 % vol



17 - 18 °C



0,375 L - 0,75 L
1,5 L - 3 L

NOTE TECNICHE

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. 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.

Affinamento: L'apice si raggiunge dopo 8-10 anni dalla vendemmia, ma varia poi nella durata, anche sensibilmente, a seconda delle annate.

NOTE DI DEGUSTAZIONI

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.



S E R R A L U N G A D ' A L B A

B A R O L O
D O C G



Nebbiolo



Serralunga d'Alba



soil with a high content
of limestone and grey marl
alternating with sand



300-400 asl



South/south-west



System: guyot
4.400 plants/ha



First-second
decades of October



14,0 % vol



16-18 °C



0,375 L - 0,75 L
1,5 L - 3 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the fermentation is traditional: medium-long (15 days) in stainless steel vats with a floating cap at a controlled temperature (30-31° C). The must then stays in contact with the skins for further 15 days to optimize the extraction of the polyphenolic substances and help start the subsequent malolactic fermentation.

Ageing: one year in barriques from Allier and one year in oak casks still from Allier (2000 lt). After a soft clarification, the wine is bottled for a further period of maturation in

the bottle, the length depends from the characteristics of the vintages, but never less than 12 months.

Shelf-life: The wine will reach its peak 6-8 years after the harvest, but its life can vary considerably depending on the vintage.

TASTING NOTES

The colour is garnet-red with ruby highlights that take on a slightly orange tone over time. It has a clear-cut, intense nose with overtones of vanilla, spices, withered roses and underbrush. The taste is dry, but soft, full-bodied,

velvety and wellbalanced, and is very long-lasting.

PAIRINGS

Ideal with big red meat dishes and medium or mature cheeses, it can also make for pleasant after-dinner company.

