

BAROLO *Baudana*

BAROLO BAUDANA

Cru storico nel comune di Serralunga sintesi di solidità e profondità, inimitabile!

CLASSIFICAZIONE: Barolo DOCG.

UVE: 100% Nebbiolo, selezione massale

ZONA DI ORIGINE

Vigneto di proprietà di 0,7 ha nel comune di Serralunga.
Esposizione sud.
Altitudine: 280 m sul livello del mare.
Terreno: Elveziano

NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a controspalliera con potatura medio-corta alla Guyot; la densità media di impianto è di 5000 ceppi ad ettaro e la produzione è ridotta mediante il diradamento dei grappoli fino a ottenere una produzione di 1 kg /ceppo.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte mature in piccole casse forate da 20 kg, operando una rigorosa cernita dei grappoli; il trasporto in cantina e la pigiatura avvengono entro poche ore dalla raccolta e la fermentazione viene condotta da lieviti indigeni a temperatura controllata, circa 32 °C con ripetuti e delicati rimontaggi. La macerazione delle vinacce è lunga, in media 350 ore; il vino nuovo viene, quindi, messo in legno dove avviene la successiva fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

Per 24 mesi in legno di rovere; successivamente si opera un affinamento di circa 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino con riflessi aranciati, il Baudana propone un naso etereo, sontuoso, fitto di fiori gialli, pesca bianca matura e albicocca appassita.

Tannini setosi, fragranti, molto persistenti e di grande sapidità dovuta alla nota minerale tipica di Serralunga.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

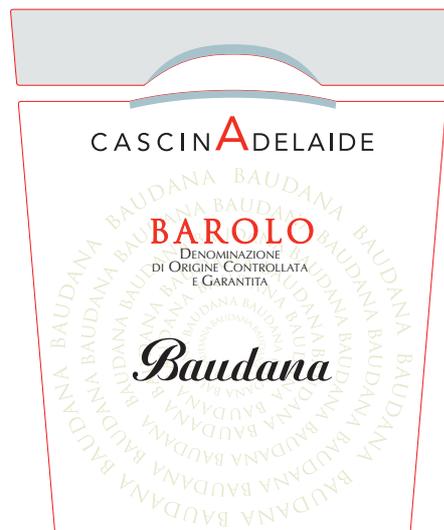
Risotto con i porcini, agnello, formaggi a lunga stagionatura.

CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, deve essere servita ad una temperatura di 18-20 °C.
Invecchiamento 10-15 anni dalla vendemmia, almeno.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,5%/vol.
Zuccheri residui: 2 g/l
Acidità totale: 6 g/l
Estratto secco netto: 30 g/l



BAROLO *Baudana*

