

BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

Nel comune di Serralunga possiamo vantare 2 cru storici Sorano e Costabella.

Entrambi i vigneti dispongono di un corredo unico di antiche varietà di Nebbiolo. Raccogliere le uve da ceppi di oltre 80 anni è una grande emozione ma anche una grande responsabilità.

CLASSIFICAZIONE: Barolo DOCG.

UVE: 100% Nebbiolo Selezione Massale

ZONA DI ORIGINE

Sorano e Costabella per una superficie totale di 1ha.
Terreno: Serravalliano, Formazione di Lequio.

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 a circa 1,0 kg per ceppo mediante il diradamento dei grappoli.

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 a temperatura controllata, circa 30 °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.

INVECCHIAMENTO

18 mesi in botti di rovere.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore molto intenso, trama tannica, gessosa e levigata. Naso ampio profondo evidenzia un frutto scuro che durante l'invecchiamento si completa con sentori di margherita.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il "Barolo è il re dei vini ma anche "un vino da Re" adatto alla cucina dai gusti forti ma eleganti, piatti di carne rossa, selvaggina, ricette a base di tartufo, formaggi erborinati o stagionati.

CONSIGLI DI SERVIZIO

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

DATI ANALITICI

Alcool: 14%/vol.
Zuccheri residui: 2 g/l
Acidità totale: 5,4 g/l
Estratto secco netto: 30 g/l

