

<http://rivetto.it/it/vini/barolo-docg-del-comune-di-serralunga-d-alba/>



Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba

PREMI 2011

92 - James Suckling
93 - Wine Enthusiast

VITIGNO

Nebbiolo 100%.

COMUNE

Serralunga d'Alba

ESPOSIZIONE

Est, Sud-Est, Nord-Est

TERRENO

Argilloso e calcareo. Terreno a reazione sub alcalina, con presenza di magnesio, calcio e ferro.

ALTITUDINE

320 – 420 m. media

IN VIGNA

Uve provenienti dalle vigne di Serra, Manocino e San Bernardo con integrazione di uve acquistate da agricoltura biologica. Selezione a scalare, viene fatta tre volte nei 45 giorni che precedono la vendemmia. Vendemmia manuale il più tardi possibile

IN CANTINA

Diraspa-pigiatura e macerazione a temperatura ambiente per 2gg. Durata totale della macerazione per 20/25 gg. Temperatura di fermentazione controllata a 28-30 °C. Malolattica avvenuta.

LIEVITI

Indigeni

CHIARIFICA

gel bentonite

CARATTERISTICHE

Rosso rubino intenso con riflessi aranciati, bouquet di rose e viole, frutti maturi e spezie, al palato è morbido ed elegante, sobrio, piacevole subito e dalla buona longevità, caratterizzato da un tannino dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

ABBINAMENTI

Risotti gustosi, tajarin con salsiccia, tagliata, selvaggina arrosto, finanziaria, carne cruda, ravioli del plin

Safra 2011. Jantar em 25/09/2020.