

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



Suoli di origine miocenico-elveziana ricchi di calcare e di marne grigie alternate a sabbie



300-400m slm



Sud, sud-ovest



Sistema: guyot
4.400 ceppi/ha



I - II decade di Ottobre



14,0% vol



16-18° C



0,5L - 1 L
1,5 L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: la fermentazione è, secondo tradizione, effettuata a temperatura controllata (30-31 °C) in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, con una durata di almeno 15 giorni. Durante la fermentazione vengono effettuati frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche.

Affinamento: un anno in barriques di rovere di Allier e un ulteriore anno in botti da 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.

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dalle vigne di Serralunga d'Alba provengono molte tra le più grandi e rinomate selezioni di Barolo, nomi noti ad appassionati e intenditori. Barolo ricchi di gradazione alcolica e dalla grande struttura, pieni e robusti, in grado di resistere particolarmente bene alle insidie del tempo. Il colore del vino è rosso rubino con riflessi granata. 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 anche accompagnare piacevolmente 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 of Miocene-Helvetian origin with a high content of limestone and grey marl alternating with sand



300-400m asl



South, south-West



System: guyot
4.400 plants/ha



First-second
decades of October



14,0 % vol



16-18 °C



0,5L - 1 L
1,5 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the fermentation is traditionally 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 two year in oak casks still from Allier (2,000 lt). After a soft clarification, the wine is bottled for a further period of maturation in bottle, the length depending from

the characteristics of the vintages, but never less than 12 months.

Shelf-life: The wine will reach its peak 8-10 years after the harvest, but its life can vary considerably depending on the vintage.

TASTING NOTES

Many of the famous great Barolo crus come from Serralunga. Barolos packed with alcohol, with great structures, full-bodied and robust enough to withstand the passing of time. 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.

