

BAROLO DOCG DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA



Il **BAROLO** è senza dubbio il **VINO PIÙ FAMOSO** ottenuto dall'uva **NEBBIOLO**, prodotto in undici comuni delle Langhe e **SERRALUNGA D'ALBA** è uno di questi. I **TERRENI** presentano **DEPOSITI** di **SABBIE** compatte grigio-giallastre, il **VINO** che ne deriva spicca per **VIGORE, STRUTTURA E LONGEVITÀ**.

La giusta esposizione garantisce la **MATURAZIONE DEI GRAPPOLI IN EPOCA TARDIVA** (verso la metà di ottobre). La **FERMENTAZIONE ALCOLICA** e la **MACERAZIONE** delle bucce avvengono in vasche di **ACCIAIO INOX** per una durata tale da garantire **L'ESTRAZIONE DI COMPONENTI UTILI** per la successiva maturazione. Il vino viene poi travasato **NEL LEGNO** dove rimane per circa **36 MESI**. Trascorso questo periodo il vino è pronto per essere imbottigliato, far la sua comparsa sul mercato, ma soprattutto in tavola.

Il **BAROLO DOCG** del comune di **SERRALUNGA D'ALBA** si presenta alla vista con uno **STUPENDO COLORE GRANATA** contornato da lievi **RIFLESSI ARANCIATI** all'unghia; offre un **NASO FINE ED ELEGANTE**, con tocchi di **FRUTTA E SPEZIE**; in bocca il **TANNINO È ROBUSTO** ed insieme all'**ACIDITÀ** crea un'armonia che conduce ad un **FINALE RICCO E PERSISTENTE**. **AUSTERO ED ELEGANTE**, ha come amico il **TEMPO** che **NE ESALTERÀ** le sue **CARATTERISTICHE** rendendolo il vino dei Re o il Re dei vini.



VITIGNI:	Nebbiolo
TERRENO:	calcareo
ALTITUDINE:	300 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	sud
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO:	4000
RESA IN VINO PER ETTARO:	56 hl
VENDEMMIA:	prima metà di ottobre
VINIFICAZIONE:	tradizionale con macerazione
AFFINAMENTO:	in legno
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	6 mesi
GRADAZIONE:	14 - 14,5 %
ZUCCHERI:	2 g/l
ESTRATTO:	30 - 32 g/l
PH:	3,6
ACIDITÀ:	5,5 g/l

ABBINAMENTI

Vista la struttura e l'eleganza del Barolo del comune di Serralunga d'Alba andrebbe abbinato a piatti importanti, ad arrosti, ai brasati, alla selvaggina e a formaggi stagionati e altrettanto bene si adatta a qualsiasi momento di sola conversazione.