



Barolo

DOCG

Vignarionda

DENOMINAZIONE

DOCG

ALTITUDINE

330 metri s.l.m.

VARIETÀ

Nebbiolo 100%

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Serralunga d'Alba

SUPERFICIE

1 ettaro

VIGNETO

MGA Vignarionda

PRODUZIONE

50-55 quintali

ANNO DI IMPIANTO

1994

TERRENO

Calcareo-Argilloso

Il vino

Un Barolo intenso, robusto, austero, ma allo stesso tempo armonioso e bilanciato. È il cru di Serralunga per eccellenza, senza dubbio tra le MGA più conosciute e apprezzate.

Profilo sensoriale

Alla vista è di colore rosso granato intenso. Al naso colpisce la grande complessità, l'eleganza, le sfumature che spaziano dai frutti di bosco al tabacco dolce, a sentori balsamici profondi ed intriganti. Al palato è un vino ricco, armonico, dotato di una persistenza straordinaria.

In cantina

La vinificazione del Barolo Vignarionda avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 18/20 giorni. L'affinamento ha una durata di 24 mesi, di cui il primo anno in barriques in rovere francese da 225 litri ed il secondo anno in botti grandi in rovere di Slavonia.



Barolo

DOCG

Vignarionda

DENOMINATION

DOCG

ALTITUDE

330 meters a.s.l.

VARIETY

Nebbiolo 100%

EXPOSURE

South-West

PRODUCTION AREA

Municipality of Serralunga d'Alba

SURFACE

1 hectar

VINEYARD

MGA Vignarionda

PRODUCTION

5000-5500 kg

YEAR OF PLANTING

1994

SOIL

Limestone-Clay

The wine

An intense, robust, full-bodied Barolo, but still harmonious and balanced. Vignarionda is the Serralunga cru par excellence, undoubtedly among the most well-known and appreciated appellations

Sensory profile

Its colour is an intense garnet red. The nose is striking for its great complexity, elegance and nuances ranging from wild berries to sweet tobacco and deep, intriguing balsamic hints. On the palate it is a rich, harmonious wine, with a remarkable persistence.

In the cellar

The vinification of Barolo Vignarionda takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature for about 18/20 days. The ageing process lasts 24 months, the first year in 225 litre French oak barriques and the second year in large Slavonian oak casks.