



Barolo

DOCG del Comune di

Serralunga d'Alba

DENOMINAZIONE

DOCG

ALTITUDINE

320 metri s.l.m.

VARIETÀ

Nebbiolo 100%

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Ovest

ZONA DI PRODUZIONE

Assemblaggio di vigneti
nel Comune di Serralunga d'Alba

SUPERFICIE

3 ettari

ANNO DI IMPIANTO

1959 - 1995

PRODUZIONE

60-65 quintali

TERRENO

Calcareo-Argilloso

Il vino

Il nostro Barolo Classico è un assemblaggio di tre vigneti del comune, in cui la tipica struttura e tannicità di Serralunga, incontrano la prontezza e l'eleganza dell'affinamento in botte grande.

Profilo sensoriale

Il Barolo del comune Serralunga d'Alba si presenta di colore granato con riflessi aranciati. Al naso è molto complesso grazie ai suoi sentori di cuoio, fieno, terra e spezie. Al palato ha un bell'equilibrio tra acidità e tannini, il che conferisce morbidezza ed una buona persistenza.

In cantina

La vinificazione del Barolo del comune di Serralunga avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 18/20 giorni. L'affinamento è tradizionale, in botti di rovere di Slavonia da 25-30 hl per 24 mesi.



Barolo

DOCG del Comune di

Serralunga d'Alba

DENOMINATION

DOCG

ALTITUDE

320 meters a.s.l.

VARIETY

Nebbiolo 100%

EXPOSURE

South/South-West

PRODUCTION AREA

Blend of vineyards in the Municipality of Serralunga d'Alba

SURFACE

3 hectares

YEAR OF PLANTING

1959 - 1995

PRODUCTION

6000-6500 kg

SOIL

Limestone-Clay

The wine

Our Barolo Classico is a blend of three vineyards in the municipality. The typical structure and tannins of Serralunga meet the readiness and elegance of ageing in large barrels.

Sensory profile

Barolo from the municipality of Serralunga d'Alba has a garnet colour with orange hues. The nose is very complex with hints of leather, hay, earth and spices. It is well balanced on the palate with acidity and tannins, making it soft and persistent.

In the cellar

The vinification of Barolo from the municipality of Serralunga takes place in temperature-controlled stainless steel tanks for about 18/20 days. Ageing is traditional, in 25-30 hl Slavonian oak casks for 24 months.