

# Barolo D.o.c.g. Serradenari

*Serradenari è una Menzione Geografica Aggiuntiva (MGA\*), equivalente del termine francese "Cru". [\*Le MGA sono zone di produzione ufficialmente delimitate all'interno della Denominazione Barolo DOCG e sottolineano il forte legame del vino con il territorio]. I vigneti di questa denominazione sono i più alti di tutta l'area di produzione del Barolo con piante a quasi 500 metri slm. Possiamo pertanto parlare di viticoltura di alta collina. In particolare, il nostro Barolo Serradenari nasce da uno dei più antichi vigneti della cantina, impiantati oltre quarant'anni fa.*



**Varietà:** nebbiolo

**Zona di produzione:** comune di La Morra

**Altitudine:** da 350 a 480m slm

**Composizione terreno:** calcareo argilloso con inserti di sabbia

**Forma di allevamento:** Guyot

**Esposizione:** Sud / Sud-Ovest

**Età media delle viti:** 40 anni

**Vendemmia:** manuale, metà ottobre



**Vinificazione:** diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 50-60 giorni e successiva fermentazione malolattica spontanea;

**Affinamento:** in legni di Rovere per almeno 18 mesi.



**Colore:** rosso granata;

**Olfatto:** profumi di viola, rosa e ciliegia che evolvono in una piacevole nota balsamica e di fieno;

**Gusto:** gradevolmente asciutto e completo grazie all'ottimo equilibrio tra l'acidità e i nobili tannini del nebbiolo.



**Temperatura:** 16-18°C

**Abbinamenti consigliati:** carni rosse, selvaggina, gustosi brasati e formaggi stagionati.

*Vino adatto ad essere gustato subito e dalle eccezionali capacità di invecchiamento.*

## DOSIO