Barolo D.o.c.g.
Serradenari

Serradenari est une Mention Géographique Additionnelle (MGA), équivalente du terme français « Cru ». [Les MGA sont des zones de production officiellement délimitées à l'intérieur de l'appellation Barolo DOCG et soulignent le fort lien du vin avec son terroir.]. Les vignobles de cette appellation sont les plus élevés de toute la zone de production du Barolo, avec des vignes situées à près de 500 mètres d'altitude. Nous pouvons donc parler de viticulture de haute colline. En particulier, notre Barolo Serradenari provient de l'un des plus anciens vignobles du domaine, plantés il y a plus de quarante ans.*

Variété: nebbiolo
Zone de production: commune de La Morra
Altitude: de 350 à 480 m d'altitude
Composition du sol: calcaire argileux avec inclusions de sable
Mode de conduite: Guyot
Exposition: Sud / Sud-Ouest
Âge moyen des vignes: 40 ans
Vendange: manuelle, mi-octobre

Vinification: égrappage et foulage, macération en cuves thermorégulées à une température de 25-26°C avec remontages quotidiens pendant 50-60 jours, suivie d'une fermentation malo-lactique spontanée;
Élevage: en bois de chêne pendant au moins 18 mois.

Robe: rouge grenat;
Nez: parfums de violette, rose et cerise évoluant vers une agréable note balsamique et de foin;
Bouche: agréablement sec et complet grâce à un excellent équilibre entre l'acidité et les tannins nobles du nebbiolo.

À servir à: 16-18°C
Accords mets-vin: Viandes rouges, gibier, ragoûts savoureux et fromages affinés.
Vin à déguster dès maintenant, doté d'une exceptionnelle aptitude au vieillissement.

DOSIO