

BAROLO DOCG DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

- » VITIGNO: 100% Nebbiolo
- » ESPOSIZIONE: Sud-est/Sud-Ovest
- » ALTITUDINE: 300-350 s.l.m.
- » GRADAZIONE ALCOOLICA: 14,0 % vol.
- » VINIFICAZIONE: fermentazione di circa 25 giorni a contatto con le bucce in vasche di cemento.
- » AFFINAMENTO: da 18 a 36 mesi in funzione dell'annata, in botti grandi da 50 hl di rovere della Foresta di Fontainbleu.
- » PROFUMI: sentori di cacao e cioccolato, lamponi maturi, prugne e note pepate.
- » PALATO: sapido e succoso, morbido a metà palato.
- » ABBINAMENTI: salsicce di fegato alla griglia, carni rosse a lunga cottura (Temp. serv.: 16°-17°C).

