



# Barolo

docg

## Serra

**Collocazione**  
MGA Serra in Serralunga d'Alba

**Varietà**  
Nebbiolo

**Vigneto**  
Esposizione EST / SUD-EST, altitudine 370-395m s.l.m.

**Vinificazione**  
Le uve vengono raccolte a mano in ottobre. Dopo la pigiatura soffice, il mosto fermenta a contatto con le bucce in vasca di cemento, per circa 25 giorni, con rimontaggi giornalieri e un délestage a metà periodo.

**Affinamento**  
Dai 18 ai 36 mesi in funzione dell'annata in botti da 25 e 50hl di rovere francese.

**Profumi**  
Mora, polpa di lampone, menta e trama balsamica tipicamente serralunghina.

**Palato**  
Gusto, potenza e struttura di primattore. Sapore sapido, tannini fitti e lunga persistenza.

**Abbinamenti**  
Agnello al ginepro, lepre al civet, stracotto piemontese (Temperatura di servizio: 16-18 °C)



**GIOVANNI ROSSO**