

Barolo docg Serra

Расположение виноградника

MGA Serra в коммуне Серралунга д'Альба

Сортовый состав

Неббиоло

Характеристики виноградника

Восточная и юго-восточная экспозиции, альтитуда 370 -395 м над уровнем моря.

Особенность винификации

Виноград собирается вручную, в начале октября. После мягкого дробления, сок ферментируется в контакте с кожицей в цементных чанах в течение 25 дней, с ежедневными ремонтажами и одним делестажем на середине этапа.

Особенности выдержки

От 18 до 36 месяцев, в зависимости от винтажа, в бочках из французского дуба объемом 25 и 50 гл.

Аромат

Ежевика, мякоть малины, мята и бальзамические ноты.

Вкус

Полное тело, яркие сила и структура. Минеральный вкус, упругие танины и долгий финиш.

Гастрономия

Баранина с можжевельником, заяц в циветте, пьемонтское рагу.(температура подачи: 16-18 °C).

