



# Barolo

docg

## del Comune di Serralunga d'Alba

**Collocazione**  
Serralunga d'Alba

**Varietà**  
Nebbiolo

**Vigneto**  
Esposizioni SUD-EST/SUD-OVEST, altitudine 300-350m 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 50hl di rovere della foresta di Fontainbleau.

**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 (Temperatura di servizio: 16-17 °C).



**GIOVANNI ROSSO**