

# Barolo D.o.c.g.

## Vitigno

Nebbiolo 100%

## Zona di produzione e caratteristiche

Le uve provengono esclusivamente da vigneti di media alta collina, siti in **Serralunga d'Alba**, tutti di proprietà della famiglia Lanzavecchia. La composizione del terreno è la marna calcarea originaria del periodo miocenico elveziano.

## Resa per ettaro

50 ettolitri

## Vinificazione

L'uva è diraspata ed in seguito pigiata in modo molto soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata (29 °C). La durata della macerazione è variabile a seconda dell'annata, da 20 a 30 giorni.

## Affinamento

Il periodo di affinamento obbligatorio è di tre anni dopo l'anno di vendemmia; esso avviene in botti di rovere di Slavonia da 30 e 50 hl per circa 30 mesi; dopo di ciò termina l'affinamento in bottiglia per alcuni mesi, prima di essere messo in commercio. Per la menzione Riserva il periodo si allunga a cinque anni dopo l'anno della vendemmia. In questo caso l'affinamento avviene nelle stesse botti, ma per un periodo di circa quattro anni, prima di essere riposto nelle bottiglie, dove termina l'affinamento.

## Caratteristiche Organolettiche

Di colore rosso granato al profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la violetta e la rosa appassita, ciliegia sotto spirito, vaniglia, tabacco, tartufo e pepe. Il sapore è asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato ed armonico.

## Abbinamento gastronomico

Piatti a base di carne rossa, brasati e selvaggina di piuma, come fagiani e pernici, formaggi, anche stagionati.

## Temperatura di servizio

18-20 °C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.

## Gradazione alcolica

14 % vol

