



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

BARBARESCO D.O.C.G.

Il Nebbiolo ha una doppia anima: il Barolo esprime forza e potenza, il Barbaresco classe ed eleganza. La cantina Villadoria possiede la specifica autorizzazione ministeriale per la vinificazione e l'affinamento del Nebbiolo da Barbaresco fuori dall'area di produzione. Questa autorizzazione è stata concessa a poche cantine storiche della zona del Barolo e consente di seguire l'intero processo di vinificazione. Anche per il Barbaresco lo stile della Villadoria è tradizionale, in linea con lo stile del Barolo. Botti grandi e lunghe macerazioni creano un vino nobile e di indubbia finezza.



VITIGNO
Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dalle colline di Barbaresco, Neive, Treiso e parte della frazione San Rocco Seno d'Elvio d'Alba. La particolare esposizione dei vigneti, il microclima e il suolo calcareo argilloso, ricco di marne tufacee, creano il terroir ideale per uve di qualità. Il sistema di allevamento è il Guyot e la resa per ettaro è di circa 50 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta a mano, è diraspata ed in seguito pigiata in modo molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. La durata della macerazione è variabile, a seconda dell'annata, da 15 a 20 giorni, durante i quali i frequenti rimontaggi aiutano l'estrazione delle sostanze nobili dalle bucce. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente subito dopo la svinatura.

AFFINAMENTO

Così come il Barolo, anche il Barbaresco necessita di tempo per esprimere il meglio del suo potenziale. Il periodo di affinamento totale è di 26 mesi di cui 9 in botti di rovere di medie dimensioni. In questo periodo vi è un'importante evoluzione delle sostanze polifenoliche, alla fine del quale il Barbaresco raggiunge un perfetto equilibrio tra vigore e grazia. Il potenziale di maturazione è compreso tra i 10 e i 15 anni a seconda dell'annata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Barbaresco della tradizione, il colore è rosso granato con riflessi rubino, al profumo è etereo, ricorda la rosa e la viola, confettura di frutti rossi, lampone, ma anche vaniglia, noce moscata, pepe bianco e anice. Il sapore è corposo, pieno, con i tannini mai troppo in evidenza, equilibrato e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Primi con salse di carni, piatti a base di carne rossa, brasati e selvaggina, formaggi, anche stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

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

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% Vol.