



Villadoria  
SERRALUNGA D'ALBA

## BARBARESCO RISERVA D.O.C.G.

Le sponde del fiume Tanaro lambiscono le colline di Barbaresco, unendole come un filo rosso conduttore, alle colline poco distanti del Barolo. Questo filo rosso è il vitigno Nebbiolo, che nel terroir a est di Alba produce il pregiato Barbaresco. La cantina Villadoria possiede la specifica autorizzazione ministeriale per la vinificazione e l'affinamento del Nebbiolo da Barbaresco fuori dall'area di produzione. Solo le uve ad alto potenziale qualitativo sono selezionate per diventare Barbaresco Riserva, e solo in determinate annate.



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 20 a 25 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

Il periodo di affinamento totale è di 4 anni di cui 9 mesi in botti di rovere di medie dimensioni. Solo nelle annate favorevoli è prodotto il Barbaresco Riserva, il cui potenziale di maturazione è compreso tra i 10 e i 20 anni.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso granato, al profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la rosa appassita, con note di tabacco e chiodi di garofano, a volte si distinguono note balsamiche. Vino di corpo, elegante e setoso al sapore è pieno, con i tannini nobili in evoluzione durante l'affinamento.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Primi con salse di carni, piatti a base di carne rossa, brasati e selvaggina, formaggi, anche stagionati. In alternativa può essere un vino da meditazione.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

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

### GRADAZIONE ALCOLICA

13-14,5 % Vol.