



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

BAROLO D.O.C.G.

Per la famiglia Lanzavecchia il **Barolo** rappresenta da sempre l'unione tra **la forma** e **la sostanza** della propria produzione. Il Nebbiolo tra queste colline esprime il suo massimo potenziale grazie alla speciale composizione del suolo, marna calcarea di origine sedimentaria mista a strati di sabbia. L'esposizione dei vigneti, la cura meticolosa ed il rispetto per le diverse annate creano un prodotto unico. Lo stile è tradizionale; lunghe macerazioni e botti grandi conferiscono struttura e importanza, come è tipico per il Barolo di Serralunga d'Alba.



VITIGNO
Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono da vigneti di media collina, siti in Serralunga d'Alba, tutti di proprietà della famiglia Lanzavecchia. Le esposizioni variano da sud a sud-ovest. Il sistema di allevamento è il Guyot, a densità di circa 4500 piante per ettaro, con una resa di circa 50 ettolitri. L'età media delle vigne è di 20 anni.

VINIFICAZIONE

Le uve di Nebbiolo da Barolo, le ultime ad essere vendemmiate, sono raccolte a mano, poi diraspate e pigiate in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La durata della macerazione varia a seconda dell'annata, da 18 a 25 giorni. La svinatura avviene alla fine della trasformazione alcolica. Appena terminata la prima fermentazione, si sfrutta la temperatura del vino nuovo per l'avvio spontaneo della fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Il periodo di affinamento è di 38 mesi in totale; esso avviene in botti di rovere di Slavonia di medie e grandi dimensioni per circa 18 mesi, mentre nella restante parte il Barolo riposa in vasche di vetroresina, cemento e acciaio. Vino dal grande potenziale di affinamento, ama i lunghi periodi di quiete nelle grandi botti. Il tannino importante è domato dalla permanenza nel legno e dalla costante attenzione dell'enologo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Barolo tradizionale, di colore rosso granato con riflessi rubino. Al profumo è intenso, ricorda la rosa appassita e viola, sottobosco, ciliegia sottospirito, liquirizia, tartufo e tabacco. Vino elegante e bilanciato, in bocca ha una struttura fitta, grande corpo e buona acidità. Vino nobile per eccellenza, prosegue nella sua evoluzione per oltre 20 anni dalla vendemmia.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Piatti a base di carne rossa, brasati e selvaggina, formaggi stagionati. Ottimo in abbinamento ai piatti della tradizione langarola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

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

GRADAZIONE ALCOLICA

13-14,5 % Vol.