



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

BAROLO RISERVA D.O.C.G.

Il Barolo è da sempre definito “*il re dei vini ed il vino dei re*”. Sia la sua storia che le sue caratteristiche intrinseche di nobiltà fanno sì che sia spesso identificato con il vino per le occasioni importanti. Il Barolo Riserva Villadoria è un vino **importante**, che racchiude la storia del territorio di Serralunga d'Alba e la tipicità delle annate speciali in cui è prodotto. I lunghi anni di affinamento e le cure costanti creano un vino la cui degustazione è ogni volta un'esperienza unica e straordinaria.



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. Solo le uve ad alto potenziale qualitativo sono selezionate per diventare Barolo Riserva e solo in determinate annate.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte e selezionate a mano, sono 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 22 a 28 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 5 anni in totale; esso avviene in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni per circa 20 mesi, mentre nella restante parte il Barolo riposa in vasche di vetroresina, cemento e acciaio. Vino di eccezionale potenza ha bisogno di tempo per addomesticare il tannino importante e nervoso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è tipico del Barolo affinato a lungo, rosso granato. Il bouquet è ricco ed etereo; inizialmente domina la rosa appassita e la ciliegia sottospirito; seguono il tabacco, liquirizia, tartufo, cuoio e catrame. In bocca il sapore è pieno, robusto e austero. I tannini nobili con il tempo si elevano fino a creare una trama fitta tipica dei vini importanti. Il suo potenziale di vita supera i 30 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Piatti a base di carne rossa, brasati e selvaggina, formaggi stagionati. Ottimo in abbinamento ai piatti della tradizione langarola. In alternativa può essere degustato come 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.