



Villadoria  
SERRALUNGA D'ALBA

## BAROLO D.O.C.G. SERRALUNGA D'ALBA

Sono molti i cru importanti che hanno reso famoso nel mondo Serralunga d'Alba. Guardando alla mappa delle zone di produzione degli 11 villaggi del Barolo, Serralunga d'Alba spicca per la sua particolare posizione che ricorda per la forma una lunga serra estesa da nord a sud. Si comprende quindi come ogni zona sia caratterizzata da differenti esposizioni, composizioni del suolo e microclimi. La famiglia Lanzavecchia ha selezionato alcuni dei vigneti più famosi e vocati della propria tenuta, come il Lazzarito ed il Meriame, forgiandone un Barolo dall'anima forte, dove la personalità del terroir si esprime chiara e netta.



### VITIGNO

Nebbiolo

### ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono da selezionati vigneti di Serralunga d'Alba, tra questi i più noti sono il cru Lazzarito ed il cru Meriame; entrambi sul versante ovest del paese, le vigne sono adagate su un meraviglioso anfiteatro naturale. Il terreno è la marna calcarea di origine sedimentaria con una percentuale argillosa. La pianta qui è rigogliosa e forte ed il Nebbiolo esprime al meglio il suo vigore vegetativo ed il suo potenziale produttivo, sapientemente domati dalla mano del viticoltore. Il sistema di allevamento è il Guyot, a densità di 4500 piante per ettaro, con una resa di circa 50 ettolitri. L'età media delle vigne è di 25 anni.

### VINIFICAZIONE

L'uva, vendemmiata a mano, è diraspata ed in seguito pigiata in modo molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox ad una temperatura massima di 28° C. La durata della macerazione varia dai 25 a 28 giorni, per enfatizzare l'estrazione polifenolica e la struttura. Appena terminata la prima fermentazione, si sfrutta la temperatura del vino nuovo per l'avvio spontaneo della fermentazione malolattica.

### AFFINAMENTO

Avviene in botti di rovere di Slavonia per un periodo minimo di circa 18 mesi, per poi terminare in vasca fino ad un totale di 38 mesi. Il terroir di Serralunga conferisce eleganza e nerbo, integrando la grande struttura del vino alla vitalità del tannino. Vino nobile ed importante, raggiunge la sua maturità dopo 4 anni dalla vendemmia e ha un potenziale evolutivo di almeno 25 anni a seconda dell'annata.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino con riflessi granato. Il bouquet ricco ed espressivo inizialmente presenta note di rosa appassita, ciliegia sotto spirito, poi si apre al goudron, cuoio, pepe e tartufo. Il palato è denso e ricco di polpa, la struttura fitta e calda evolve nel bicchiere esprimendo il meglio dei cru di Serralunga d'Alba.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Piatti importanti a base di carni rosse. Formaggi stagionati. Bene accompagna piatti al tartufo.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

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