



Villadonia  
SERRALUNGA D'ALBA

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

Il Barolo di Serralunga d'Alba da sempre è conosciuto per la sua struttura e la sua eleganza. La Tenuta Cappalotto ha scelto solo le uve migliori per questo Barolo. Vino dalla notevole personalità, raggiunge la sua maturità dopo 4 anni dalla vendemmia e ha un lungo potenziale evolutivo.



VITIGNO  
Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE  
Le uve provengono da vigneti di *Serralunga d'Alba*. Il terreno è la marna calcarea di origine sedimentaria con una percentuale argillosa.

VINIFICAZIONE  
La vendemmia del Nebbiolo da Barolo inizia intorno alla fine di Settembre. Le uve sono raccolte a mano e trasportate rapidamente in cantina. Separati i grappoli, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La durata della macerazione varia a seconda dell'annata.

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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE  
Il colore è rosso rubino con riflessi granato. Il bouquet varia con l'ossigenazione del vino, aprono i sentori di rosa e ciliegia, lasciando posto poi alla liquirizia e sottobosco. Al palato è avvolgente, la struttura è densa, equilibrato ed elegante sul finale.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO  
Piatti a base di carni rosse. Formaggi stagionati ed anche erborinati. Bene accompagna piatti al tartufo. Ottimo con brasati, stufati e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
20 C°. Si consiglia di aprire la bottiglia mezz'ora prima di servire.