



Villadonia  
SERRALUNGA D'ALBA

## PIEMONTE ROSSO D.O.C. *Senatore Primo*

Il progetto di questo vino è un'ode alla storia, un grazie alla persona a cui la famiglia Lanzavecchia deve le sue origini nel vino; un racconto di *un uomo, un marito, un avventuriero, un soldato, un contadino, un vignaiolo, un padre* che ebbe il coraggio di cercare una strada diversa, di continuare a sognare anche nei momenti difficili, che ebbe la passione per le sue vigne e la politica, fino a farsi riconoscere dagli amici come il "Senatùr", **Senatore** in Piemontese. Prende le sembianze di **Daniele Lanzavecchia** Senior questo vino che parla da sé, che narra un'avventura nell'Italia contadina a cavallo tra le due guerre fino alla fondazione della Villadonia così come è oggi. Il vino ha lo stile dei tempi passati, quel vino che in osteria non potevi smettere di bere e accompagnava le sere di canti e risate...



### VITIGNO

Dolcetto e Barbera

### ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dalle colline dell'intero territorio Piemontese. La conformazione geologica delle diverse aree e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione di uve di alta qualità. Il sistema di allevamento varia dal Guyot al cordone speronato a seconda della zona. La resa per ettaro è di circa 80 ettolitri.

### VINIFICAZIONE

Le uve di Dolcetto e Barbera sono raccolte a mano e poi vinificate separatamente. Per entrambe le varietà la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il Dolcetto è portato a secco e la macerazione dura a seconda dell'annata da 6 a 8 giorni, mentre la Barbera è vinificata a basse temperature, lentamente così da ottenere un vino ricco in profumi con un leggero residuo zuccherino. La fermentazione malolattica avviene subito la svinatura per entrambi i vini.

### AFFINAMENTO

Un brevissimo affinamento in legno del Dolcetto fa sì che il tannino si addolcisca ed il colore si stabilizzi. Dopo questa fase i due vini nuovi Dolcetto e Barbera sono assemblati creando un buon equilibrio gusto olfattivo tra il tannino del Dolcetto e la nota acidula della Barbera. Vino dalle reminiscenze antiche, esprime in suo meglio nei primi 5 anni di vita.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso porpora. Al naso presenta spiccati sentori di frutti neri, confettura di prugne e fragole, viola, leggermente ammandorlato. In bocca ha una buona struttura grazie al Dolcetto che equilibra la sua nota amarognola con il leggero residuo zuccherino della Barbera e la sua tipica acidità.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da ogni giorno bene accompagna tutte le portate, dagli antipasti a primi piatti saporiti e secondi non troppo impegnativi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

### GRADAZIONE ALCOLICA

12- 13 % vol. a seconda dell'annata