



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

BAROLO D.O.G.C. *Sorì Paradiso*

In questo **Barolo** si riconoscono tutta la forza e la tradizione del terroir di **Serralunga d'Alba**. Non a caso la tradizione indica proprio questo piccolo villaggio per i Baroli con maggior longevità e importanza. Così la famiglia Lanzavecchia ha selezionato il vigneto della tenuta che meglio esprime le caratteristiche distintive del luogo per vinificarlo separatamente nelle annate più meritevoli. Dalla collina *Paradiso*, che ripida si alza davanti alla cantina Villadoria, prende forma un Barolo importante, tradizionale e a tratti austero, destinato a evolvere ed affinarsi per lunghi anni, oltre ad ogni aspettativa.



VITIGNO
Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dal vigneto Paradiso, parte del Sorì Cappalotto di Serralunga d'Alba, la cui proprietà è per intero della famiglia Lanzavecchia. L'esposizione a sud sud-ovest della collina, il microclima e la speciale composizione del terreno, marna calcarea di origine sedimentaria con una buona percentuale di quarzo, originano uve dai grappoli spargoli ed acini piccoli, sinonimo di grande qualità. Il sistema di allevamento è il Guyot, a densità di circa 4500 piante per ettaro, con una resa di circa 45 ettolitri. L'età media delle vigne è di 15 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 20 mesi, per poi terminare in vasca fino ad un totale di 38 mesi. Grazie al metodo tradizionale di affinamento, il tannino importante viene domato e si enfatizza la grande struttura del vino. Vino austero e importante, raggiunge la sua maturità dopo 5 anni dalla vendemmia e ha un potenziale evolutivo di almeno 25 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è tipico del Barolo, rosso rubino con riflessi granato. Intenso e profondo, al naso presenta note di rosa, violetta, ciliegia sotto spirito, liquirizia, goudron e tartufo. Al palato si contraddistingue per la struttura fitta dei tannini nobili, austero, potente e corposo; sul finale è avvolgente, armonico e di grande persistenza, grazie anche alla nota minerale, tipica del terroir d'appartenenza.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Piatti importanti a base di carni rosse e selvaggina. Formaggi stagionati. Piatti con tartufo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

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

GRADAZIONE ALCOLICA

13-14,5 % Vol.