



BARBARESCO D.O.C.G. SERRABOELLA

Vitigno: 100% Nebbiolo.

Zona di origine: comune di Neive, vigna Serraboella, foglio di mappa n. 18, particelle 47, 54, 660, 661, 665.

Suolo: calcareo.

Esposizione: Sud.

Altitudine: 300 m.s.l.m.

Pendenza: 30%.

Note colturali: vigneto messo a dimora nel 1969; coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera.

Periodo di raccolta: prima decade di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione: soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve dei nostri vigneti; successiva macerazione per circa 30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce.

Affinamento: in botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 2 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Non subisce alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbotigliamento. Elevazione in bottiglia per almeno 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso granato con riflessi aranciati.

Profumo: gradevole e intenso, ricorda la viola mammola, la liquirizia, con note di frutta rossa matura.

Sapore: asciutto, vellutato, di struttura tannica fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti, carni alla griglia, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Consigli di servizio: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18 °C. Trattandosi di Barbaresco da tempo in bottiglia può presentare un lieve sedimento sul fondo per cui è consigliabile decantare.

Metodo di conservazione: mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante e lontano da fonti di luce.

