



**VITIGNO:**

NEBBIOLO 100%

**GRADO ALCOLICO:**

14% VOL

# BARBARESCO SERRAGRILLI

Barbaresco DOCG

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Serragrilli è una dolce collina nel Comune di Neive esposta a Sud-Ovest, dove i grappoli di nebbiolo ricevono i raggi del sole fino a tarda sera. Il terreno ha struttura e composizione uniforme. Il suolo è compatto, costituito da argilla e calcare sono coperti da un adeguato mantello di sabbie quarzose e limo finissimo. Il vigneto si estende nella parte alta della collina, sino a raggiungerne il crinale.

**COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:**

Controspalliera con potatura Guyot.

**VINIFICAZIONE:**

L'uva, raccolta esclusivamente a mano, viene portata in cantina e rapidamente diraspata per poi pigiarla delicatamente. La fermentazione con macerazione avviene a temperatura controllata e frequenti rimontaggi permettono al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti nelle bucce e di estrarne il materiale colorante. La svinatura avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol. Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, il vino mantiene a lungo una temperatura idonea al pronto svolgimento della fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO:**

Questo vino matura per almeno 9 mesi in botti di rovere di diversa capacità, scelte ogni anno per meglio esprimere le caratteristiche intrinseche del vitigno d'origine e quelle particolari dell'annata. Completa il suo affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio.

**CARATTERI ORGANOLETTICI:**

Riconosciuta da sempre come zona ad alta vocazione viticola, Serragrilli produce un Barbaresco di grande piacevolezza. Il colore è rosso rubino con ampi riflessi granato. Al naso spazia da sentori floreali di viola selvatica a delicate note speziate di cannella e noce moscata.

Al palato è deciso e corposo ma, allo stesso tempo, armonico ed equilibrato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza, che gli assicurano un'ottima longevità.