



MARCHESI DI BAROLO

Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Serragrilli è una dolce collina nel Comune di Neive mappata al Foglio 7 particelle 18-136-138-324 ed 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 e la correlazione tra macro e microelementi è omogenea, 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, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni, intervallando frequenti rimontaggi per permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti nelle bucce e di estrarne delicatamente 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 la temperatura post-fermentativa di circa 22° C. In questo modo la fermentazione malolattica si avvia spontaneamente, terminando generalmente già nel mese di dicembre.

AFFINAMENTO:

L'affinamento si realizza nel primo anno in botti di rovere di Slavonia da 30 e 35 ettolitri e di rovere francese di piccole dimensioni, 225 litri, mediamente tostato. Il vigneto ritrova la sua unità con l'assemblaggio nelle tradizionali botti di rovere di grande dimensione e completa il suo affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio. Riconosciuta da sempre come zona ad alta vocazione viticola, Serragrilli produce un Barbaresco di grande piacevolezza: al gusto deciso e corposo ma, nello stesso tempo, armonico ed equilibrato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza, che gli assicurano un'ottima longevità. Il Barbaresco Serragrilli raggiunge la maturità dopo 4 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 4 e i 20 anni.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il colore è rosso rubino, con riflessi granato. Il profumo è intenso, persistente, con netto sentore di piccoli frutti, rosa canina e spezie. Il sapore è pieno, corposo, ma, nello stesso tempo, armonico ed equilibrato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

È compagno ideale degli antipasti tipici langaroli, paste e agnolotti con condimenti saporiti, carni rosse, arrosti, brasati e bolliti, formaggi a pasta dura di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

GRADO ALCOLICO:

14% Vol

