



Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneto: Baudana (mappale n. 3, 43-78 e 303)

Comune: Serralunga d'alba (Cn)

Estensione: 1,20 ettari

Esposizione e altitudine media: sudovest / 320 metri

Terreno: zona di origine intermedia tra formazione di Lequio e marne di Sant'Agata tipiche, suoli giovani con buona disponibilità idrica, costituiti da marne calcareo-argillose

Anno di impianto del vigneto: 1996

Densità: 4.200 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 72 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve vengono vinificate tradizionalmente in rosso e fermentano a temperatura di 28°-30° C in tini di rovere da 50 ettolitri.

Affinamento: in botti grandi di rovere di Slavonia per un totale di 28-30 mesi. Seguono 10 mesi circa di affinamento in bottiglia. Il vino non è filtrato.

Analisi organolettica: di colore rosso granato di buona intensità, riflessi aranciati. Il naso è ampio con note delicate di viola e rosa canina, fieno e liquirizia in sottofondo. Al palato il tannino è strutturato ma delicato, tendente al dolce. L'intensità della beva è caratterizzata dal frutto succoso che imprime la memoria del vino.

Temperatura di servizio suggerita: 15-17° C.

Bottiglie prodotte: 6.000 circa (a seconda della vendemmia)

BAROLO D.O.C.G. del comune di SERRALUNGA D'ALBA