



## BAROLO D.O.C.G. Del Comune di Serralunga d'Alba

Vitigno:

Nebbiolo 100%. Sottovarietà: Lampia, Michet.

Esposizione:

Diverse esposizioni dei vigneti.

Altitudine:

Diverse altitudini dei vigneti.

Superficie Totale:

2 ha.

Tipologia di Terreno:

Prevalentemente calcareo argilloso, con variazioni per ogni singolo vigneto.

Sistema di allevamento:

Guyot semplice.

Resa:

6.500 kg/ha.

Vendemmia:

Manuale.

Note di degustazione:

Al naso si contraddistingue per la varietà di aromi, dalla rosa alla viola mammola, sino alla frutta e alle spezie, la liquirizia e la noce moscata. Al palato è morbido e ben strutturato, caratterizzato da un tannino fine e da una buona acidità.

Abbinamenti consigliati:

Arrosti e brasati, selvaggina, formaggi forti e stagionati. Da servire a una temperatura di 18° C.