

NOVANTUNO⁹¹



BAROLO DOCG DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

VIGNETO di media e alta collina (350-420 metri), situato a Serralunga d'Alba

TERRENO impiantato su suoli di origine miocenico, ricchi di calcare e marne grige, intervallate da sabbia fine

ESPOSIZIONE sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot classico

PRODUZIONE 80 q.li/ha

VINIFICAZIONE Dopo la vendemmia nella seconda decade di Ottobre, la fermentazione è, secondo tradizione, effettuata a temperatura controllata (30-31° C) in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, per una durata di 15 giorni, con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche. La malolattica avviene a fine fermentazione e a svinatura ultimata

INVECCHIAMENTO 3 anni dei quali 24 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 30 hl e 12 mesi in vasca di acciaio. Successivamente il vino viene imbottigliato per un ulteriore affinamento, che varia in funzione delle caratteristiche dell'annata, ma che non è mai inferiore a 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Il colore del vino è rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è netto e intenso, con sentori di vaniglia, spezie, rosa appassita e sottobosco. Il sapore è asciutto, morbido, pieno, vellutato, armonico e lungamente persistente. Può piacevolmente anche accompagnare il conversare di fine pasto