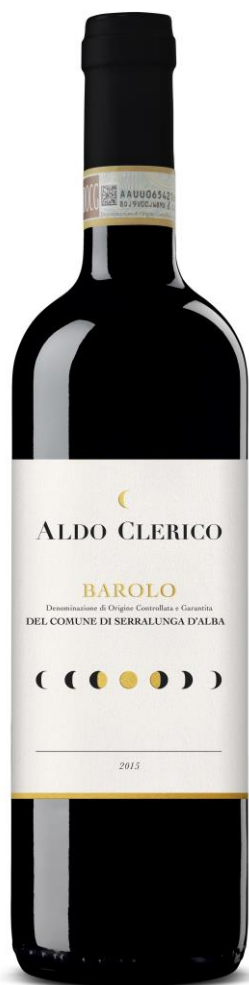




ALDO CLERICO

BAROLO DOCG DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA



Uva: Nebbiolo 100%

Comune di produzione: Serralunga d'Alba (CN)

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 3500

Sistema di allevamento: Guyot a controspalliera

Esposizione del vigneto e altitudine: sud 400 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno: terreni caratterizzati da marne calcaree e argillose

Età dell'impianto: 40/50 anni

Densità di impianto: 4000 piante/ha

Produzione/ettaro: 6,5 quintali/ha

Periodo di vendemmia: seconda decade di ottobre

Vinificazione: fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 20/25 giorni, con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri.

Affinamento: in barriques e botti di rovere per un periodo di 2 anni e ulteriori 12 mesi in bottiglia

Esame organolettico: Il Barolo del comune di Serralunga si presenta con un bel rosso con sfumature granata.

Il naso è ricco, austero e profondo. Le note di viola appassita e sottobosco, tipiche del nebbiolo, e quelle balsamiche del territorio di origine sono in un'espressivo equilibrio. L'ingresso in bocca è caldo, si sviluppa ampio e avvolgente. Il tannino ben presente è morbido e dona piacevole allungo al sorso. Questo vino si rivela piacevole già anche ora ma di sicuro saprà regalare una bella espressione di Serralunga negli anni a venire.

Temperatura di servizio: 18° C