

# SERRALUNGA D'ALBA






BAROLO

DOCG

DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA



*Dal 1988 siamo i primi ad aver prodotto questa selezione comunale, questo Barolo è identitario, rappresenta la potenza del terroir di Serralunga, e l'eleganza dello stile Fontanafredda, floreale, balsamico, vibrante e fresco. Un vino da lungo affinamento (almeno 15-20 anni).*

	Nebbiolo		300 -400 m .s.l.m		I-II decade di Ottobre		0,375 - 0,75L 1,50 - 3 L
	Serralunga d'Alba		Sud Sud - Ovest		14,5 % vol		
	Suoli ricchi di calcare e di marne grigie alternate a sabbie		Sistema: guyot 4000 ceppi/ha		18-20 °C		

## NOTE TECNICHE

**Vinificazione:** 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. **Affinamento:** un anno in barriques di rovere di Allier e un ulteriore anno in botti di 2.000-3.000 litri. Dopo una leggera chiarifica, 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.

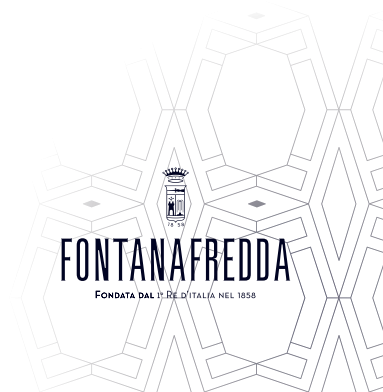
**Shelf life:** L'apice si raggiunge dopo 8-10 anni dalla vendemmia, ma varia poi nella durata, anche sensibilmente, a seconda delle annate.

## NOTE DI DEGUSTAZIONI

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.

## ABBINAMENTI

Ideale nell'accostamento a piatti di carni rosse importanti e a formaggi di media e lunga stagionatura. Può piacevolmente anche accompagnare il conversare di fine pasto.



# SERRALUNGA D'ALBA

BAROLO  
DOCG

DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA



*We were the first to begin producing this local selection, in 1988. This Barolo has a clear identity, representing the potency of the terroir of Serralunga and the elegance of the Fontanafredda style: floral, balsamic, vibrant and crisp. A wine with a long cellar life (at least 15-20 years).*



Nebbiolo



Serralunga d'Alba



Soil with a high content of limestone and grey marl nating with sand



300 -400 m a.s.l.



South  
South - West



System: guyot  
4000 plant/ha



I-II decade of  
Ottobre



14,5 % vol



18-20 °C



0,375 - 0,75L  
1,50 - 3 L

## TECHNICAL NOTES

**Vinification:** the fermentation is traditional: medium-long (15 days) in stainless steel vats with a floating cap at a controlled temperature (30-31 °C). The must then stays in contact with the skins for further 15 days to optimize the extraction of the polyphenolic substances and help start the subsequent malolactic fermentation.

**Ageing:** one year in barriques from Allier and one year in oak casks still from Allier (2.000 lt). After a soft clarification, the wine is bottled for a further period of maturation in the bottle, the length depends from the characteristics of the vintages, but never less than 12 months.

**Shelf-life:** The wine will reach its peak 6-8 years after the harvest, but its life can vary considerably depending on the vintage.

## TASTING NOTES

The colour is garnet-red with ruby highlights that take on a slightly orange tone over time. It has a clear-cut, intense nose with overtones of vanilla, spices, withered roses and underbrush. The taste is dry, but soft, full-bodied, velvety and wellbalanced, and is very long-lasting.

## PAIRINGS

Ideal with big red meat dishes and medium or mature cheeses, it can also make for pleasant after-dinner company.