



VITIGNO:

NEBBIOLO 100%

GRADAZIONE ALCOLICA:

14% VOL

BARBARESCO DOCG SERRAGRILLI

ZONA DI PRODUZIONE:

Serragrilli è una dolce collina nel Comune di Neive esposta a sud-ovest, dove i grappoli di Nebbiolo ricevono i raggi del sole fino a tarda sera. Il suolo ha struttura e composizione uniforme, tendenzialmente compatto, costituito da argilla e calcare coperti da un mantello di sabbie quarzose e limo finissimo. Il vigneto si estende nella parte alta della collina, sino a raggiungerne il crinale.

VINIFICAZIONE:

L'uva, raccolta esclusivamente a mano, viene portata in cantina e rapidamente diraspata per poi essere pigiata delicatamente. La fermentazione con macerazione avviene a temperatura controllata e i frequenti rimontaggi permettono al mosto di arricchirsi di tutti i composti polifenolici presenti nelle bucce.

A fine fermentazione, raggiunto un ottimale livello di estrazione, si procede alla svinatura.

AFFINAMENTO:

Barbaresco Serragrilli matura per almeno 9 mesi in botti di rovere di diversa capacità: l'80% in botti di rovere di Slavonia da 30 hl e il 20% in barrique di rovere francese; questo consente di esprimere al meglio le caratteristiche intrinseche del cru d'origine e quelle particolari dell'annata.

Completa il suo affinamento in bottiglia, per almeno 6 mesi, per ottenere il perfetto equilibrio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Riconosciuta da sempre come zona ad alta vocazione viticola, Serragrilli produce un Barbaresco di grande piacevolezza.

Il colore è rosso rubino con tipici riflessi granato. Al naso è ampio, con sentori floreali di viola selvatica, bacche di rovo e delicate note speziate di cannella e noce moscata.

Al palato è deciso e corposo, di struttura armonica ed equilibrata, con tannini dolci, mai troppo in evidenza, che gli assicurano un'ottima longevità.