

G G A R E S I O

BAROLO

DOCG

Del Comune di Serralunga d'Alba**Denominazione:**

Barolo Docg

Vitigno:

100% Nebbiolo

Vigneti: Serralunga D'Alba, vigneti di proprietà adiacenti alla cantina.**Esposizione:** Sud, Sud Est e Est**Altitudine:** 250 - 280 m s.l.m.**Forma di allevamento:** controspalliera, sistema di potatura Guyot.**Superficie vigneti:** 1.8 ha circa**Terreno:** suoli appartenenti alla formazione di Lequio composti da sabbia, arenarie, alternate a marne silteose grigie.**Vinificazione:** uve in conversione biologica. Selezione manuale delle uve, epoca di raccolta: ottobre. Fermentazione e macerazione per 35 giorni, rimontaggi e délestage, ultimi 15 giorni a cappello sommerso.**Affinamento:** in botti da 25 e 50 ettolitri di rovere francese e austriaco per 24 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di 9 mesi circa.**Note:** colore rosso granato brillante. Sentori di fragola, ciliegia, frutta rossa, rosa, viola, liquirizia. Potente, con tannini delicati ed eleganti.**Grado alcolico:** 14,5%**Acidità totale:** 5,85 g/L**Produzione:** 5.650 bottiglie - 525 Magnum 1,5 lt.
Altri formati disponibili: Magnum 3 lt.**Temperatura di servizio:** 18°/20° C**Abbinamenti:** molto adatto con piatti importanti come arrosti, brasati, cacciagione di pelo o di piuma e con formaggi stagionati a pasta dura. Adatto anche con pasticceria secca a fine pasto.

Garesio Società Semplice Agricola
Località Sordo 1, 12050 Serralunga d'Alba (CN)

Tel. +39 366 7076775 | info@garesiovini.it | garesiovini.it | f
p.iva 1031460011