



GRAPE VARIETY:

NEBBIOLO 100%

ALCOHOL BY VOLUME:

14% VOL

BARBARESCO SERRAGRILLI

Barbaresco DOCG

AREA DE PRODUCCIÓN:

Serragrilli es una colina de suave pendiente en la ciudad de Neive. Está orientado al suroeste, por lo que las uvas Nebbiolo están expuestas al sol hasta última hora de la tarde. La tierra tiene la misma composición y apariencia uniforme en todas partes. El suelo es compacto y hay un porcentaje homogéneo de macro y microelementos, las arcillas y calizas están recubiertas por una adecuada capa de arenas de cuarzo y limo fino. El viñedo se extiende sobre la cima de la colina, hasta la cresta.

SISTEMA DE VIÑEDO:

Las vides están orientadas hacia arriba en un sistema Guyot en espaldera vertical.

PROCESO DE VINIFICACION:

La uva se lleva rápidamente a la bodega donde se despallilla y se prensa suavemente para extraer sólo las partes más nobles y aromáticas de los hollejos y la parte exterior de la uva. La fermentación se realiza a temperatura controlada en depósitos termo acondicionados. La maceración tiene una duración de 8 días, tiempo durante el cual el jugo de la fermentación se recicla regularmente desde el fondo hasta la parte superior del tanque para que el mosto pueda absorber todos los oligoelementos presentes en las pieles y tome un color delicado. El primer trasiego se realiza cuando los azúcares naturales de la uva están totalmente convertidos en alcohol. Luego, el vino se trasiega a tinajas de cemento revestidas con fibra de vidrio y aisladas con corcho para mantener la temperatura posterior a la fermentación a 22 ° C durante un período prolongado. De esta forma, la fermentación maloláctica se inicia de forma espontánea.

ENVEJECIMIENTO:

El vino envejece en roble durante un año, ya sea en barricas de roble de Eslavonia o en barricas pequeñas de roble francés de tostado medio. Luego, todo el vino se junta y se mezcla en grandes toneles tradicionales de roble y finalmente completa su proceso de crianza en botella antes de salir al mercado. La zona de Serragrilli produce un vino muy agradable. Tiene un sabor asertivo y con cuerpo, a la vez que es armónico y equilibrado y tiene taninos dóciles que nunca abruma y aseguran su larga vida. Barbaresco Serragrilli alcanza la madurez 4 años después de ser cosechado, manteniendo su mejor estado entre 4 y 20 años.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Su color es rojo rubí con reflejos granates. El aroma es intenso y persistente con marcados rastros de frutas pequeñas, escaramujos y especias. En boca es pleno, elegante y con cuerpo pero, al mismo tiempo, armonioso y equilibrado con taninos suaves.