ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba 2019

La massima espressione del Nebbiolo

Ti presentiamo un vino che scalda non solo il palato, ma anche il cuore di tanti appassionati: il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG, dell'Az. Agr. Gabutti Boasso. Un nettare che incarna tutta la classicità della denominazione che lo accompagna, e che continua a conquistarci anche con l'annata 2015.

Serralunga è uno degli undici comuni piemontesi in cui si produce il Barolo; in particolar modo questo cru è uno dei più quotati e rinomati per la produzione di Baroli classici, caratterizzati cioè da un colore tenue e da un'imponente trama tannica. Esempio perfetto di queste peculiarità è proprio il Barolo DOCG 2015 di oggi: alla vista si presenta con un classico colore granato scarico e al naso si riscontrano note eteree, con sentori che ci ricordano l'incenso e il mentolo. La bocca è davvero solida, costruita attorno ad una grande struttura tannica. La famiglia Boasso produce vino dal 1970: i 7 ettari di vigneto si trovano tutti nel comune di Serralunga d'Alba (CN), nelle sottozone Gabutti, Meriame e Margheria. Le bottiglie prodotte sono circa 30.000 all'anno, ed il protagonista è il nebbiolo da Barolo, interpretato nelle tre versioni Gabutti, Margheria e Serralunga, tutte caratterizzate da uno stile spiccatamente tradizionale.

La Vigna

Terreno	Calcareo, marna di lequio
Esposizione	Ovest, 350m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18-20°
Quando Berlo	Se correttamente conservato può invecchiare per 10 anni e oltre
Abbinamento	Primi piatti al ragù, secondi piatti di carne e selvaggina; ottimo anche con formaggi
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox a 23°-25° con frequenti rimontaggi per 12-15 giorni; la fermentazione malolattica viene completamente svolta in inox; affinamento di 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-25 hl; segue ulteriore affinamento in bottiglia per un periodo minimo di 6 mesi
Sensazioni	Alla vista si presenta con un colore granato scarico. Al naso risaltano profumi eterei, accenni mentolati e di incenso. La bocca ha un ottimo corpo, con una struttura solida sviluppata attorno ad un?importante tannicità; finale molto persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821