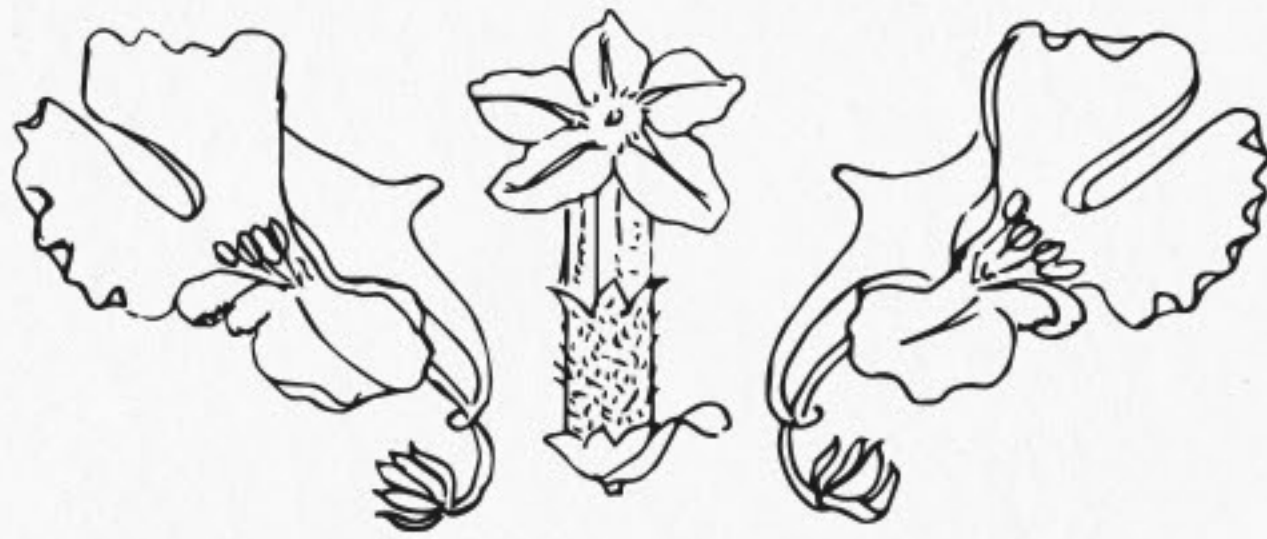


LUIGI BAUDANA



BAROLO DOCG "BAUDANA"

Baudana è una gemma nascosta tra I cru storici di Serralunga. Un tempo celebrato, è stato poi dimenticato, ed oggi vogliamo riscoprire il prestigio del suo passato.



COMPOSIZIONE VARIETALE

I vigneti di Baudana racchiudono 50 anni di storia in viti situate sulla collina di Serralunga a 350m sul livello del mare.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Baudana gode di un suolo con caratteristiche uniche grazie alla sua notevole capacità di immagazzinare le acque piovane. La vendemmia delle uve di questo vigneto avviene generalmente intorno alla terza settimana di ottobre. La fermentazione parte velocemente per poi assestarsi su una durata totale di circa 30 giorni, seguiti da altri 10 di macerazione. Gran parte del mosto fermenta in una grande botte di rovere, dove follature e Rimontaggi delicati sono le uniche operazioni svolte durante la macerazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un nobile granato anticipa pure fragranze di ciliegia e prugna con aromi di spezie eucalipto, liquirizia e grafite. Caldo, morbido e secco, possiede tannini corposi ma bilanciati da una fresca e gentile acidità. La composizione unica del terroir ricco d'argilla blu si traduce in un vino di potente eleganza.