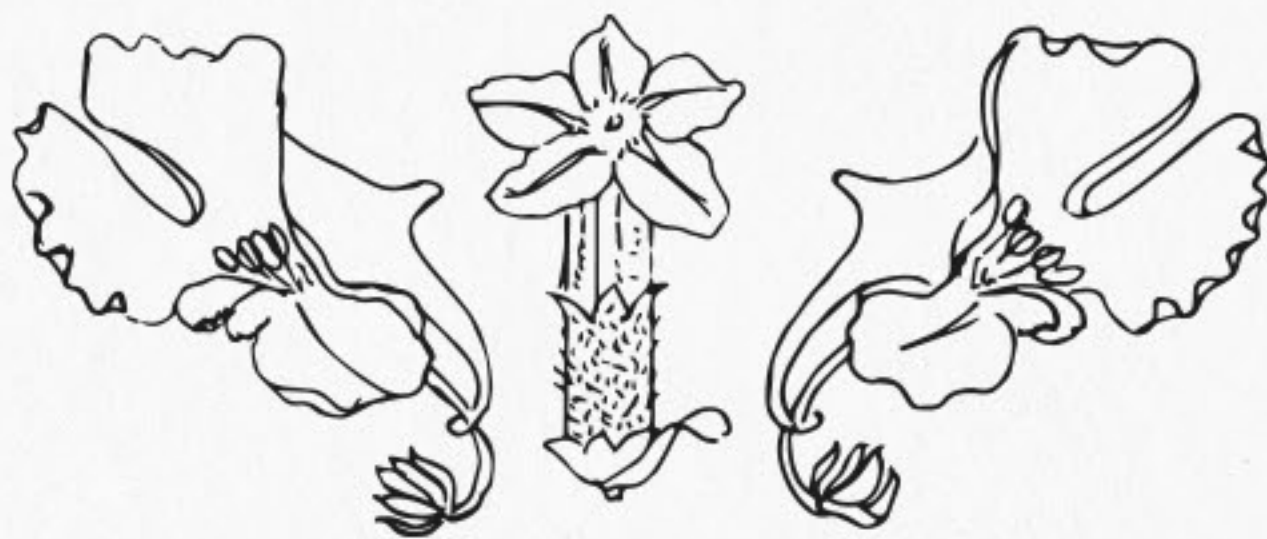


LUIGI BAUDANA



BAROLO DOCG DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

Un Barolo che parla del suo terroir, una fine espressione della potenza dei baroli di Serralunga grazie a uve provenienti da diversi vigneti di questo comune.



COMPOSIZIONE VARIETALE

Questi vigneti di Nebbiolo si trovano nel comune di Serralunga su suoli di diversa composizione e struttura. Ad un'altitudine media di 340m, viti tra i 20 e i 30 anni di età completano l'identità di questo vino.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene solitamente nella seconda metà di Ottobre, consentendo alle viti di godere fino all'ultimo del ricco nutrimento che il terroir può offrire.

Le uve sono raccolte e scelte a mano, una volta in cantina la fermentazione dura in media 25 giorni prima del periodo di affinamento in grandi botti di rovere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un rosso granato brillante con chiare fragranze di lamponi, prugne e ciliegie. Arricchito da complesse sensazioni di spezie e liquirizia, all'assaggio questo Barolo si presenta caldo e morbido con un corpo rotondo e tannini raffinati. La struttura è quella che contraddistingue Serralunga, potente ed elegante in tutti i suoi aspetti.