

# BAROLO DOCG “DEL COMUNE DI SERRALUNGA D’ALBA”

AREA PRODUZIONE:  
Serralunga d’Alba - CRU “Meriamè”  
Prima vendemmia 1999

ESPOSIZIONE: Sud - Sud Est

ALTITUDINE: 350 MT SLM

VITIGNO: 100% Nebbiolo da Barolo

Il barolo “del comune di serralunga d’alba” viene definito tradizionale in quanto vengono utilizzate le botti grandi come i vecchi produttori di Barolo. Il vino viene affinato lentamente almeno 24 mesi in grandi botti da 3000lt di rovere di slavonia e, in parte minore, in tonneaux di rovere francese con assemblaggio finale al termine dell’invecchiamento. Il nome del vino riprende quello del comune dove si trovano i vigneti. Pieno, austero, intenso con tipici riflessi aranciati.

TERRENO: calcareo argilloso

ETA’ MEDIA DEL VIGNETO:  
20 anni con bassa resa per ettaro

