

BAROLO LA SERRA DOCG

La Serra, ovvero l'altra faccia del Barolo Marcarini, prende il nome da una **zona storica d'antica origine**, i cui terreni, poveri di sostanze organiche, ma ricchi di sali minerali e microelementi, sono capaci di dare vini di buon colore, di buona struttura, sapidi e mai eccessivamente tannici. Il microclima particolare è caratterizzato da una leggera ventilazione con movimenti di aria fresca e asciutta.

L'epoca di maturazione è leggermente ritardata rispetto alle Brunate, con il risultato di dare **vini molto eleganti** e, solo apparentemente, meno strutturati, ma pur sempre generosi e ricchi di profumi eterei di grande intensità.

La fermentazione e tutte le fasi di maturazione di questo vino seguono la stessa **metodologia tradizionale** riservata al Brunate. Dal 2015, per migliorare la qualità del nostro Barolo, abbiamo selezionato le uve durante la vendemmia.

Si presenta con un colore rosso granato, illuminato da riflessi rubini con leggerissima nota aranciata. **Il bouquet è etereo**, fresco, elegante e molto persistente, con ricordi di viola, rosa, liquirizia e spezie dolci. Lunga ed intensa è la persistenza aromatica.



Va servito in bicchieri di cristallo a calice molto ampio.

Varietà:	Nebbiolo.
Portinnesto:	kober 5bb - 420A.
Densità impianto:	4000 ceppi per ettaro.
Forma di allevamento:	controspalliera con potatura 'a Guyot'.
Altitudine media:	380 mt. s.l.m.
Esposizione:	Sud, Sud-Ovest.
Terreno:	calcareo, argilloso, con caratteristica prevalenza di magnesio.
Anni di impianto:	1992/2002.
Ubicazione:	Comune di La Morra
Superficie complessiva:	4 ettari.