

## BAROLO LA SERRA DOCG



La Serra, ovvero l'altra faccia del Barolo Marcarini. 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 è rigorosamente sotto controllo e la macerazione a capello sommerso dura almeno quattro settimane. L'affinamento del vino, completata la fermentazione malolattica, dura due anni in botti di legno di rovere di Slavonia di media capacità (20/40 ettolitri).

Non vi è nessuna esasperazione tecnologica per il vino al momento della messa in bottiglia, il Barolo infatti non è né chiarificato né filtrato.

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.

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