



SERRA

Barolo DOCG Serra

REGIONE:
Piemonte

ZONA DI PRODUZIONE:
Serralunga d'Alba, MGA Serra

DENOMINAZIONE:
Barolo DOCG Serra

VITIGNO:
100% Nebbiolo



INVECCHIAMENTO:

Dai 18 ai 36 mesi (secondo l'annata) in botti da 25 e 50 hl di rovere francese



VINIFICAZIONE

Raccolta a mano in ottobre; dopo pigiatura soffice, fermentazione sulle bucce in cemento per circa 25 giorni con rimontaggi e délestage



AROMA E SAPORI

Mora, polpa di lampone, menta e trama balsamica serralunghina; potenza e struttura, sapore sapido, tannini fitti e lunga persistenza



ABBINAMENTI:

Agnello al ginepro, lepre in civet, stracotto piemontese



GIOVANNI ROSSO

CONVIVIO