



Fratelli Serio & Battista Borgogno

Dal 1897... vigneti e cantina in Cannubi

BAROLO CLASSICO



Denominazione: DOCG
Zona di produzione: Novello
Vitigno: 100% Nebbiolo

VIGNETO

Tipologia Terreno: calcare e argilla
Esposizione: Sud, Sud-Est
Altitudine: 350 m sul livello del mare
Anno d'impianto: 1994- 1999
Sistema d'allevamento: Guyot tradizionale
Vendemmia: manuale, effettuata nel mese di Ottobre.

VINIFICAZIONE ED INVECCHIAMENTO

Macerazione: a cappello emerso circa 15-20 giorni in Tini di legno, con frequenti rimontaggi .
Fermentazione Malolattica: spontanea in acciaio.
Affinamento: in botti di rovere di Slavonia da 25-50 hl (Garbelloto) di circa 25-30 mesi (la durata dell'invecchiamento in legno è variabile e segue le esigenze delle singole annate)
Imbottigliamento: normalmente in estate per assicurare un affinamento in bottiglia, ponendo quest'ultima orizzontale per circa sei mesi.
Produzione annua: circa 6.500 bottiglie in funzione dell'annata

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino in gioventù; assume sfumature granate con il passare del tempo, fino ad acquistare delicati riflessi aranciati
Profumo: delicato ed elegante, con note di frutta rossa di sottobosco che si evolvono in note speziate con l'invecchiamento.
Sapore: rotondo, struttura elegante con tannini delicati , prevale la frutta rossa conclusa in un finale lungo e piacevolmente caldo.
Abbinamento gastronomico: a tavola accompagna con eleganza la pasta con ragù di carne o risotti, carni rosse, arrostiti, selvaggina, brasati e formaggi di buona stagionatura.
Servizio a tavola: per poterne apprezzare i caratteri gradevoli il vino va servito in grandi calici ad una temperatura di circa 18°-20°C.
E' consigliabile decantare le bottiglie particolarmente invecchiate .