



ACQUISTATO IL

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG

2012

Il Barolo come si fa a Serralunga



Siamo a Serralunga d'Alba, uno degli undici comuni che producono Barolo, ognuno con risultati differenti. Il Barolo di Serralunga in particolare si distingue per la sua potenza e per il tannino importante e quello di Alessandro Rivetto racchiude tutte le caratteristiche tipiche dei Barolo di questa zona delle Langhe.

Colore rosso granato scarico, con profumi eterei e con struttura importante, esaltata da una spiccata tannicità: questa è la promessa racchiusa in un calice di questo Barolo. Come lo descrivono loro "tannini austeri, longevo nel tempo... indimenticabile". La storia dell'Azienda Agricola I Pola di Alessandro Rivetto affonda le sue radici nella tradizione e nella cultura di una delle zone più vocate alla viticoltura del territorio piemontese. È nel 2010 che l'Azienda alza il tiro e agli 11 ettari vitati di Cremolino si aggiungono i 4 di Serralunga d'Alba e Sinio. Alessandro Rivetto è un nome conosciuto nelle Langhe e nel mondo, soprattutto dopo che il suo Barbaresco è apparso addirittura in una scena nel film "Hereafter" di Clint Eastwood!

La Vigna	
Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Sud/est, 400m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Godibile per i prossimi 5-6 anni
Abbinamento	Piatti importanti, conditi e sostanziosi. Si abbina perfettamente ai piatti dai sapori forti tipici dell'inverno.
Vinificazione	Vinificazione tradizionale a cappello sommerso. Macerazione sulle bucce per circa 12/15 giorni, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Maturazione e invecchiamento in botti di rovere di slavia da 20/30hl e tonneaux da 5hl
Sensazioni	Colore rosso granato scarico, al naso presenta le caratteristiche note eteree del Barolo. Tannini vivaci e una bella struttura lo rendono particolarmente adatto per l'affinamento.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821