



Villadoria  
SERRALUNGA D'ALBA

# Villadoria Barolo Serralunga d'Alba DOCG 2020

Produit en approvisionnement par lot

Il existe plusieurs crus importants qui ont rendu Serralunga d'Alba mondialement renommée. En examinant la carte des 11 villages de la zone de production du Barolo, Serralunga d'Alba se distingue par sa position particulière, semblable à une serre orientée du nord au sud. On comprend aisément comment chaque zone bénéficie de différentes expositions, compositions de sol et microclimats.

La famille Lanzavecchia a sélectionné certains des vignobles les plus célèbres et les plus adaptés de son domaine, tels que Lazzarito et Meriame, pour créer un Barolo au caractère affirmé, où le terroir s'exprime pleinement.

**Région :** Piémont

**Cépage :** 100% Nebbiolo

**Vinification :** Les raisins sont récoltés à la main, éraflés, puis pressés délicatement. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température maximale de 28 °C. La macération sur les peaux dure de 25 à 28 jours pour extraire un maximum de polyphénols et de structure. Le décuvage a lieu à la fin de la fermentation alcoolique, et la température du vin nouveau est utilisée pour initier spontanément la fermentation malolactique.

**Dégustation :** Une robe rouge rubis avec des reflets grenat, un bouquet riche et expressif : rose séchée, cerise à l'alcool, épices fines et truffe. En bouche, il est dense et charnu. Avec une texture savoureuse et gourmande, il évolue dans le verre en dévoilant des saveurs particulières des crus de Serralunga d'Alba.

**Accords :** Plats de viande rouge grillée ou braisée, pâtes sauce tomate, fromages affinés et excellent avec des plats à base de truffe.

**Service :** 17 °C. Il est conseillé d'ouvrir la bouteille une heure avant de servir.

**Code :** 11863135

**Prix :** 45,25\$

**Licencié :** 39,36\$

**UVC :** 12

