



SERRADENARI 2019

Barolo DOCG

Spécialité par Lot

RENATO RATTI

En 2019, un nouveau défi : produire un Barolo dans la partie la plus haute de La Morra, à près de 500 mètres d'altitude dans un magnifique amphithéâtre surplombant les Alpes piémontaises. La M.G.A. elle s'appelle Serradenari et notre Cascina Sorello s'étend sur environ 4,5 hectares. Les vignes âgées de 20 à 40 ans ont une exposition Sud/Sud-Ouest avec un sol typique de La Morra. L'excellente exposition au soleil et l'altitude plus élevée permettent, compte tenu du changement climatique en cours, de récolter les raisins plus tard que dans les vignobles d'Annunziata. Le vin se présente plus "nerveux" que nos autres Barolos, tout en conservant les caractéristiques et la typicité de La Morra.

Région : Piémont

Cépage : 100% Nebbiolo

Vinification : Les raisins récoltés manuellement en octobre sont égrappés et pressés. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier à température contrôlée. Le contact avec les peaux dure environ trois à quatre semaines et comprend la fermentation et la macération post-fermentaire ultérieure avec un bouchon immergé traditionnel. La fermentation malolactique a lieu en acier. Vieillessement d'environ deux ans en partie en barriques et en partie en fûts de chêne de 25 hl, suivi d'un affinage en bouteille pendant environ un an.

Dégustation : Couleur rouge grenat. Parfum aux notes de prune, de violette et de tabac. Goût plein, avec de bons tannins et une bonne acidité.

Accords : Grand vin pour les plats importants, les viandes rouges rôties à la broche et grillées, les gibiers, les plats de viandes blanches et rouges de la grande cuisine et les fromages affinés.

Code : 15280594

Prix : 142,25\$

Prix licencié : 123,72\$

UVC : 6

