



# Monferrato DOC Nebbiolo Superiore

## SERRE DI SAN PIETRO



### IL NEBBIOLO AL CENTRO DEL PIEMONTE

**Serre di San Pietro** nasce da uno dei vigneti più storici della famiglia Bava, sulla collina di Cadodo a Cocconato. Qui la famiglia Bava vive e coltiva la terra da **13 generazioni**.

L'area di Cocconato e la panoramica sequenza dei bricchi delle Serre hanno una **lunga tradizione nella produzione di Nebbiolo**. In virtù di questa storicità abbiamo reimpiantato vigne di Nebbiolo sul finire degli anni '90, scelta poi premiata dal riconoscimento della denominazione d'origine **Monferrato DOC Nebbiolo**.

Il vino ha il carattere e la fragranza dei rossi importanti di questo territorio. **Eleganza e struttura** si conciliano armonicamente esaltando la fragranza e la freschezza dei grandi Nebbioli.

### VIGNETO

**Varietà:** 100% nebbiolo

**Vigneto:** Cadodo

**Altitudine:** 375 metri s.l.m.

**Terreno:** Bianco calcareo e marnoso

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Esposizione:** Sud, Sud-Ovest

**Sostenibilità:** La superficie del vigneto è totalmente inerbita con erbe graminacee, leguminose e brassicacee coltivate per apportare sostanza organica e difendere il declivio dall'erosione delle piogge. Lungo la fila e tra le piante la crescita delle erbe viene controllata **senza ricorrere ad alcun tipo di diserbo chimico**.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono raccolte a mano e vengono totalmente diraspatte con la pigiatura. La fermentazione dura per una settimana a contatto delle bucce in tini d'acciaio dove il vino completa poi la sua fermentazione e la malolattica. Dopo i travasi, quando il vino è diventato limpido, viene messo in botti di legno da 15 hl per 10 mesi e successivamente completa il suo affinamento in bottiglia.

### VINO

Si presenta con un colore rosso rubino ben luminoso. Il bouquet è ricco di profumi che richiamano prima le **sfumature floreali** legate alla viola e la rosa selvatica, in un secondo momento la nota fruttata è più intensa, avvolta dalla piacevole percezione del legno in cui è stato affinato. Al palato la **struttura e l'ampiezza** del vino sono ben bilanciate da una notevole freschezza, che arricchisce la persistenza sul finale.

**BAVA - Azienda Vitivinicola e di Invecchiamento**

Strada Monferrato 2, 14023 Cocconato - Asti, Piemonte - Italia

Tel. +39 0141 907 083 - Fax +39 0141 907 085