



Barbaresco DOCG Serraboella

Vino austero, elegante, franco, ottenuto da uve Nebbiolo proveniente da vigneti siti nella sottozona, (o Menzione Geografica Aggiunta), Serraboella in Neive.



DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: ovest.

Tipologia del terreno: terreno bianco, calcareo argilloso con venature di sabbia.

Forma di allevamento: Guyot.

Vendemmia: le uve, raggiunta la maturazione, vengono raccolte e selezionate manualmente per garantirne la massima qualità e la massima integrità dell'acino. Tempestivo è il trasporto in cantina.

Vinificazione: Successivamente alla diraspa pigiatura il mosto viene inviato a fermentare con all'interno ancora le bucce, dalle quali grazie al calore sviluppatisi dalla fermentazione, all'alcool che via via si produce e al lungo tempo di contatto, si estrae il colore, il tannino, il profumo varietale e tutte le sostanze che amalgamandosi fra di loro saranno il risultato di questo vino. La macerazione, a seconda dell'annata può durare dai 15 ai 30 giorni.

Affinamento: il vino, finita la fermentazione alcolica e successivamente alla fermentazione malolattica, matura in botti di rovere, per un periodo non inferiore ai 10/ 11 mesi. Segue l'imbottigliamento in atmosfera controllata e un periodo di sosta in bottiglia di almeno 8 mesi prima della commercializzazione. L'invecchiamento minimo complessivo prevede 2 anni dal 1 gennaio successivo alla vendemmia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Barbaresco DOCG Serraboella

Vitigno: 100% Nebbiolo

Colore: rosso granato, brillante, con riflessi aranciati.

Profumo: elegante, franco, profumi di viola, confettura di frutta rossa, fra le spezie pepe e vaniglia, liquirizia

Gusto: elegante, BEN equilibrato, buona la struttura e la tannicità. Si ripetono le sensazioni olfattive

Abbinamenti gastronomici: si accompagna bene a carni rosse, selvaggina, ma anche bianche dai ricchi condimenti, formaggi stagionati.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 14,5% vol

BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it