



BARBARESCO DOCG 2021 SERRACAPELLI



Denominazione: BARBARESCO D.O.C.G. – Cru Serracapelli

Vitigno: 100% Nebbiolo

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione del vigneto: Sud

Altitudine: 250-300 m.s.l.m.

Composizione del suolo: Suolo di origine miocenica-elveziana, a prevalenza calcareo-marnosa con venature di sabbia.

Grado alcolico: 14% vol.

Vendemmia: raccolta manuale con accurata selezione dei grappoli direttamente nel vigneto.

Vinificazione: Ulteriore controllo delle uve e delicata pigia-diraspatura. Vinificazione in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 28°C e 30°C. Macerazione per circa 15 giorni con frequenti follature e delicati rimontaggi.

Affinamento: Affinamento in botti di legno pregiato per 10 mesi e successivo affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

Descrizione: il colore è un brillante rosso granato. Il bouquet è intenso, floreale e fruttato. Sul finale emergono note speziate. In bocca è fresco, equilibrato ed elegante, caratterizzato dalla sua completezza e nota longevità.

Potenziale di invecchiamento: > 8 anni

Temperature di servizio: 18°C

Formati: 0.75 L – 1.5 L – 3 L

Chiusura: tappo tecnico

VENDEMMIA 2021, Note dell'Enologo:

I primi mesi dell'anno sono stati caratterizzati da pioggia e neve con accumuli nei vigneti delle Langhe, fino a 60 centimetri. Marzo non ha avuto né precipitazioni né temperature superiori alla media. A metà maggio la vendemmia sembrava tardiva, i tralci crescevano lentamente anche perché di notte le temperature non erano mai elevate e il vento era sempre freddo. Nella prima settimana di giugno, tutte



le varietà erano in piena fioritura. Le ultime due settimane di giugno sono state calde e con fenomeni temporaleschi che hanno portato 20-30 mm di pioggia. Da questo periodo in poi inizia un'estate lunga, calda (mai torrida) e secca, che prosegue fino a settembre con temperature diurne più miti. La vendemmia avviene secondo i tempi classici, il 3 ottobre, con uve in condizioni sanitarie e di maturazione spettacolari. Nel 2021, nonostante un inizio di primavera incerto, il clima è stato perfetto favorendo una qualità eccezionale, donando ai vini grande carattere, longevità e un corpo ricco di pregiati tannini setosi.



Appellation: D.O.C.G.

Grapes: 100% Nebbiolo

Vine growing method: Guyot

Vineyard exposure: South

Altitude: 250-300 AMSL

Soil composition: Soil of miocene-helvetian origin, white, calcareous-marly with veins of sand.

Alcohol content: 14% vol.

Harvest: Grapes harvested by hand with careful selection of bunches directly on the plant.

Vinification: Further sorting of the grapes on the selection tables followed by a delicate de-stemming pressing. Vinification in stainless steel at controlled temperature between 28 and 30 °C. Maceration for about 15 days with frequent punching down and gentle wetting of the cap.

Refinement: minimum 26 months. Aging in fine 35 hl liter barrels for 10 months plus a further bottle aging before being put on the market

Description: garnet red color. The bouquet is fresh, rich in fruits and floral fragrances, and strong hot spicy hints. In the mouth it is elegant, characterized by its completeness, balance and the famous longevity

Aging potential: > 8 years

Service temperature: 18°C

Format: 0.75 L – 1.5 L – 3 L

Closure: Technical cork

VINTAGE 2021, Winemaker Vintage Notes:

The first months of the year were characterized by rain and snow with accumulations in the Langhe vineyards up to 60 centimeters. March saw no rainfall and temperature above average. By mid-May, the vintage seems to be late, the vines slowly elongate, night temperatures were never high, and the wind was always cold. In the first week of June, all varieties were in full bloom, and some Nebbiolo and Barbera grapes were already set. The last two weeks of June have been warm and thunderstorms bringing 20-30 mm of rain. From this period begins a long, hot (never torrid), and dry summer, continuing into September with milder daytime temperatures. Harvest takes place at the classic timing, on October 3, with grapes exhibiting spectacular health and ripening conditions. In 2021, despite an initial spring with climatic variability, the subsequent perfect weather resulted in an outstanding quality, characterized by great character, longevity, and a fabric rich in fine, silky tannins.

