



# BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
del comune di  
**Serralunga d'Alba**

## WEINBERG

Rebsorte und Klon: *Nebbiolo, Lampia und Michet*  
Standort: *Serralunga d'Alba*  
Höhe: *350 m über NN*  
Hangausrichtung: *süd*  
Boden: *weiß, Mergel-Kalk mit Sand*  
Alter der Reben: *60 Jahre*  
Durchschnittliche Ausbeute: *5,5 t/ha - 38 hl/ha*

## WEINLESE

Zeitpunkt: *Oktober*  
Art der Lese: *Handlese in 20 kg Kisten*

## VINIFIKATION

Mazeration: *traditionell, 20 Tage Maischegärung*  
Ausbau: *30 Monate in slawonischen Fässern und  
französischen Eichentonneaux*  
Reifung auf der Flasche: *6 Monate*  
Lagerung und Trinkempfehlung: *liegend lagern,  
über 10 Jahre*

## SENSORISCHE AUSPRÄGUNG

*Intensive rubinrote Farbe mit orangenen Reflexen je  
nach Alterung.*  
*Frisches Bouquet mit Noten von Rose und Veilchen,  
dezente Frucht und würzige Noten von Pfeffer und Vanille.*  
*Elegantes, herbes Mundgefühl, angenehme Länge und  
Tanninstruktur.*  
*Seidiger, angenehmer Abgang, schöne Länge, die an Himbeer-  
und Johannisbeermarmelade erinnert.*

*Empfohlene Trinktemperatur: 18°C*

