



BAROLO DOCG LA SERRA

Denominazione:

Barolo Docg

Vitigno:

nebbiolo

*Prima annata
prodotta:*

2016

Esposizione:

sud

Tipo di terreno:

tufaceo, argilloso-
calcareo

Altitudine vigneti:

410 m s.l.m.

Vendemmia:

a mano in cassette
da 20kg

Affinamento:

30 mesi in legno

Vinificazione:

diraspatura,
fermentazione in acciaio

Formati:

0,750 l

Note organolettiche:

colore rosso granato con riflessi aranciati,
all'olfatto è complesso con note di frutta
rossa, buccia di arancio e rosa.

In bocca è ricco, pieno, complesso con
un tannino armonico, fine ed elegante.

