



# 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 diraspatura pigiatura il mosto viene inviato a fermentare con all'interno ancora le bucce, dalle quali grazie al calore sviluppatosi 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](http://bera.it)