



Barolo Docg
Serra dei Turchi
2016

Descrizione annata

Il 2016 è stata una delle annate più tardive degli ultimi anni. Un inverno dalle temperature miti e con poche precipitazioni ha preceduto una primavera fresca e piovosa che ha causato un certo ritardo del ciclo fenologico della vite. Nei mesi di agosto, settembre ed ottobre il clima è stato ottimo ed ha permesso alla vite una perfetta maturazione dell'uva, giovando sia delle riserve idriche primaverili che di una spiccata escursione termica molto importante per una buona maturazione dei tannini. Il vitigno nebbiolo "ama" questo tipo di annate.



Uva: Nebbiolo - **Vendemmia:** 18 Ottobre 2016 - **Comune:** La Morra **MeGa (Cru):** Serra dei Turchi - **Macerazione:** 14 gg **FML:** 100% - **Affinamento:** 2 piccole botti da 228 lt di 7° passaggio - **Durata dell'invecchiamento:** 32 mesi - **Imbottigliamento** 19 Giugno 2019

Dati

Alcol: 14,5 % - Acidità totale: 5,96 g/L - Estratto secco: 29,4 g/L

Note di cantina

Serra dei Turchi è particolarmente importante per l'azienda in quanto si tratta del primo appezzamento acquistato dal nostro fondatore Paolo Colla nel 1961, e segna il nostro ingresso a Barolo. La passione e l'amore per Barolo hanno dato a Paolo Colla il coraggio di trasferirsi qui dal suo comune natale Diano d'Alba, più famoso per il vino Dolcetto.

Selezioniamo i grappoli più piccoli dalle parti migliori del vigneto. Gli acini vengono accuratamente diraspati a mano per avere la massima delicatezza. La fermentazione avviene con lieviti indigeni, in un piccolo contenitore dedicato, e il vino viene invecchiato in botte da 228 litri di 7° passaggio. Nel 2016 abbiamo prodotto 186 magnum da 1,5 litri tutti numerati.

Note di degustazione
