



## Barolo Docg

**Serra dei Turchi**  
**2017**

### Descrizione annata

L'annata 2017 è stata calda e asciutta. Il leggero anticipo vegetativo è coinciso con una gelata primaverile di particolare intensità che ha colpito molte parti d'Europa. Questa è stata una prima causa di diminuzione di quantità. La scarsità di precipitazioni è stata la seconda causa. A livello fisiologico le piante hanno sfruttato al meglio la poca pioggia di inizio settembre, ed hanno quindi maturato bene degli acini mediamente più piccoli e concentrati del solito.



**Uva:** Nebbiolo - **Vendemmia:** 5 Ottobre 2017 - **Comune:** La Morra **MeGa (Cru):** Serra dei Turchi - **Macerazione:** 14 gg **FML:** 100% - **Affinamento:** 1 piccola botte da 228 lt di 7° passaggio - **Durata dell'invecchiamento:** 32 mesi - **Imbottigliamento:** 14 Luglio 2020

### Dati

Alcol: 14,5 % - Acidità totale: 6,28 g/L – Estratto secco: 30,1 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 2017 abbiamo prodotto 136 magnum da 1,5l ed 1 doppio magnum da 3 litri, tutti numerati.

### Note di degustazione

---

---

---