

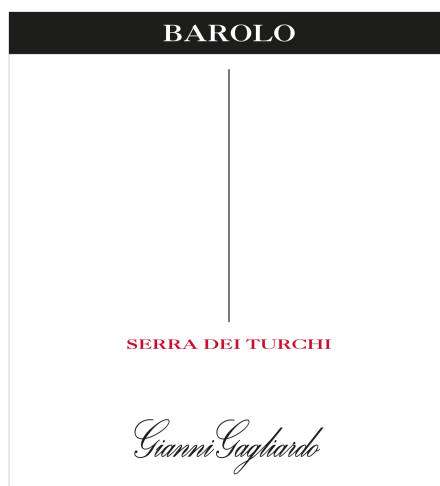


Barolo Docg

Serra dei Turchi
2018

Descrizione annata

L'inverno 2018 è stato lungo e con molta pioggia. Ciò ha svolto un ruolo importante nel ristabilire il bilancio idrico dopo il caldo del 2017. La primavera ha avuto un inizio lento e solo a metà luglio la temperatura è aumentata in modo significativo. Ciò ha permesso una maturazione rapida senza tuttavia anticipare la vendemmia che ha goduto di un settembre molto favorevole. Infatti il clima di settembre e inizio ottobre ci ha permesso di lasciare le uve sulla pianta più a lungo ove necessario. Il 2018 è stata definita una "vendemmia tradizionale" con un grande equilibrio dei suoi componenti.



Uva: Nebbiolo - **Vendemmia:** 10 Ottobre 2018 - **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:** 9 Luglio 2021

Dati

Alcol: 15 % - Acidità totale: 6,59 g/L – Estratto secco: 30,3 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 diraspatis 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 2018 abbiamo prodotto 282 Magnum numerati

Note di degustazione
