



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

BARBARESCO D.O.C.G.

Nebbiolo má dvojakú dušu: Barolo vyjadruje silu a moc, Barbaresco triedu a eleganciu. Pivnice Villadoria majú špeciálne ministerské povolenie na výrobu a zrenie Nebbiola pre Barbaresco mimo produkčnej zóny. Toto povolenie bolo udelené len niekoľkým historickým vinárskym usadlostiam v zóne Barolo a umožňuje nám sledovať celý proces výroby vína. Aj v Barbarescu je štýl Villadorie tradičný, v súlade s konceptom Barolo. Veľké sudy a dlhé obdobia na šupkách vytvárajú ušľachtilé víno s nepopierateľnou eleganciou.



ODRODA HROZNA

Nebbiolo

OBLASŤ PRODUKCIE A JEJ CHARAKTERISTIKY

Hrozno pochádza z kopcov Barbaresco, Neive a Treiso a časti dediny San Rocco, Seno d'Elvio d'Alba. Špecifické slnečné žiarenie viníc, ich mikroklima a ílovitá vápencová pôda s tufovitým slieňom vytvárajú ideálny terroir pre hrozno najvyššej kvality. Používaný systém pestovania je Guyot a výnosy sa pohybujú okolo 50 hektolitrov na hektár.

VINÁRSTVO

Hrozno sa zbiera ručne, odstopkuje a potom veľmi šetrne drví. Alkoholové kvasenie prebieha v nerezových tankoch s kontrolovanou teplotou. Doba zrenia na šupkách sa líši v závislosti od ročníka, od 15 do 20 dní, počas ktorých časté prečerpávanie pomáha extrahovať ušľachtilé látky zo šupiek. Jablčno-mliečna fermentácia prebieha spontánne po stočení.

STÁRNUTIE

Rovnako ako Barolo, aj Barbaresco potrebuje čas, aby naplno prejavilo svoj potenciál. Celková doba zrenia je 26 mesiacov, z toho 9 v stredne veľkých dubových sudoch. Počas tohto obdobia sa polyfenoly vo víne výrazne vyvíjajú a Barbaresco získava dokonalú rovnováhu medzi silou a pôvabom. Potenciál zrenia je 10 až 15 rokov v závislosti od ročníka.

CHUŤOVÉ VLASTNOSTI

Tradičné Barbaresco, granátovočervenej farby s rubínovými odleskami, s éterickou vôňou ruže a fialky, džemu z červeného ovocia, malín, ale aj vanilky, muškátového orieška, bieleho korenia a anízu. V ústach je plné, s tanínmi, ktoré nikdy neprevládajú, vyvážené a dlhotrvajúce.

PÁROVANIE S JEDLOM

Jedlá z cestovín s mäsovými omáčkami, na báze červeného mäsa, dusené jedlá a divina, syry vrátane vyzretých syrov.

TEPLOTA PODÁVANIA

18 - 20 °C . Odporúča sa otvoriť fľašu hodinu pred podávaním.

ALKOHOL PODĽA OBJEMU

13 - 14,5 % obj.