



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

BAROLO D.O.C.G.

Pre rodinu Lanzavecchia, Barolo vždy predstavovalo spojenie formy a podstaty vo svojich vínach. Nebbiolo dosahuje svoj maximálny potenciál práve na týchto kopcoch vďaka špeciálnemu zloženiu pôdy, vápencovému slienovi sedimentárneho pôvodu zmiešanému s vrstvami piesku. Poloha viníc, dôkladná starostlivosť a úcta k rôznym ročníkom vytvárajú jedinečný produkt. Štýl je tradičný: dlhé obdobia na šupkách a veľké sudy vytvárajú komplexnosť a telo, čo je charakteristické pre Serralunga d'Alba Barolos.



ODRODA HROZNA

Nebbiolo

PRODUKČNÁ ZÓNA A JEJ CHARAKTERISTIKY

Hrozno pochádza z viníc nachádzajúcich sa v polovici svahov v Serralunga d'Alba, ktoré vlastní rodina Lanzavecchia a sú orientované na juh až juhozápad. Používa sa systém pestovania Guyot s hustotou výsadby okolo 4500 viničov na hektár a výnosom okolo 50 hektolitrov. Priemerný vek viniča je 20 rokov.

VINÁRSTVO

Hrozno Nebbiolo určené na výrobu Barola sa zbiera ručne ako posledné, potom sa odstopkuje a jemne drví. Alkoholové kvasenie prebieha v nerezových tankoch s kontrolovanou teplotou. Doba zrenia na šupkách sa pohybuje od 18 do 25 dní v závislosti od ročníka. Odstraňovanie sa vykonáva na konci alkoholového kvasenia. Po ukončení prvého kvasenia sa teplota nového vína využije na spontánny začiatok jablčno-mliečnej fermentácie.

STÁRNUTIE

Víno zreje celkovo 38 mesiacov, v stredných a veľkých slavonských dubových sudoch približne 18 mesiacov a potom zvyšok času v betónových a oceľových nádržiach. Je to víno s veľkým potenciálom zrenia a miluje dlhý odpočinok vo veľkých sudoch. Je to trieslovínové víno a jeho taníny si vyžadujú temperovanie v drevených sudoch a neustálu pozornosť enológa.

CHUŤOVÉ VLASTNOSTI

Tradičné Barolo, granátovo červené s rubínovými odleskami. Vo vône je intenzívne, s prekypujúcimi ružovými, fialkovými a lesnými podrastovými nuansami, čerešňami v alkohole, sladkým drevkom, hľuzovkou a tabakom. Je to elegantné, vyvážené víno s komplexnou chuťou, výrazným telom a dobrou kyslosťou. Ušľachtilé víno par excellence sa neustále vyvíja najmenej 20 rokov po zbere úrody.

PÁROVANIE S JEDLOM

Jedlá z červeného mäsa, dusené jedlá a divina, vyzreté syry. Výborné s tradičnými jedlami regiónu Langhe.

TEPLOTA PODÁVANIA

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

ALKOHOL PODĽA OBJEMU

13-14,5 % Vol.