

## VINHO TINTO BAROLO DOCG LA SERRA

País de Origem	Itália
Região	La Morra
Produtor	Mauro Molino
Safra	2019
Castas	100% Nebbiolo
Temp. Serviço	18° a 20°C
Guarda	20 anos
Harmonização	Queijos envelhecidos   Cogumelos   Trufas Brancas

Análises	Álcool: 13,84%	PH: 8,20
	Acidez: 5,64g/l	Açúcares Totais: 1,46g/l
Barrica	18 meses em barris de carvalho francês e pelo menos 1 ano na garrafa.	

### Vinificação

La Serra é uma das mais importantes crus da região de Barolo. Está localizada na parte mais alta da cidade de La Morra. Suas vinhas, com média de idade de 55 anos, tem exposição sudeste com uma altitude de 400 metros com um solo rico em calcário e argila.

A colheita é feita em meados de outubro e de forma manual. Após a mesa seletora, desengano e prensagem, o mosto fica maçera em contato com as cascas por 14 dias e faz a fermentação alcoólica em tanques de aço inox. Após a fermentação malotática segue para estágio em barricas.

São produzidas 2.700 garrafas do Barolo La Serra.

### Notas de Prova

De coloração granada opaca o Barolo La Serra tem aromas e sabores típicos desse cru, com uma nota picante, especiada, cerejas ácidas, alcaçuz e flores secas. O vinho apresenta a complexidade que esperamos de um grande Barolo e que evoluirá muito bem nos próximos anos.



**Cód. 18706**