

BAROLO DOCG PARAFADA

Serralunga d'Alba
MASSOLINO

Il Barolo DOCG Parafada incarna in pieno lo spirito di Serralunga, le sue uve provengono dalla nostra vigna più vecchia, con viti di circa sessant'anni.

Il Barolo DOCG Parafada è perfetto per un lungo invecchiamento, capace di stupire con un'evoluzione sorprendente. Elegante, raffinato, austero. Vinificato in tini, affinato in botti grandi.

Prodotto con uve Nebbiolo provenienti dal nostro vigneto sito nella Me.G.A. "Parafada" in Serralunga d'Alba.

Altitudine: 320 m s.l.m.

Superficie totale: 1,2 ettari.

Tipologia del terreno: medio impasto, fortemente calcareo.

Età media delle viti: 60 anni.

Prima annata di produzione: 1990.

Vinificazione e invecchiamento: Barolo tradizionale con fermentazione e macerazione di lunga durata in tini di rovere ad una temperatura intorno ai 30°C; invecchiato in grandi botti di rovere di Slavonia fino a 30 mesi e affinato in bottiglia per circa un anno in appositi locali freschi e bui.

Note: L'età del vigneto, la splendida esposizione a sud pieno e la dorsale riparata dai venti ci regalano una materia prima di assoluta eccellenza.

Caratteristiche di degustazione

Alla vista: rosso granato intenso e brillante che, naturalmente, tende ad evolversi con l'invecchiamento.

Al naso: profondo, molto ampio, offre molteplici aromi tra cui prevalgono i frutti rossi associati a note floreali e speziate. Immane l'eleganza e la raffinatezza del Nebbiolo, specialmente dopo alcuni anni di invecchiamento.

Al palato: potente, ricco ed austero è un Barolo che esprime in modo straordinario la grandissima complessità del terreno di Serralunga d'Alba; vino perfetto per un lungo invecchiamento. È consigliabile decantarlo e berlo a temperatura di 18-20°C. Accompagna con molta eleganza primi piatti importanti come il risotto al Barolo e secondi piatti ricchi e saporiti come le carni al forno. Dopo qualche anno di invecchiamento, esprime in eguale misura le sue notevoli potenzialità anche sorvegliato come vino da meditazione e in abbinamento a formaggi a pasta dura e semi dura.

