

BAROLO DOCG VIGNA RIONDA RISERVA

Serralunga d'Alba
MASSOLINO

Semplicemente il Barolo di Serralunga all'apice delle sue potenzialità. Il Barolo DOCG Vigna Rionda Riserva è il vino del quale siamo più orgogliosi.

Protagonista della storia della nostra azienda, Vigna Rionda è uno dei Cru più ricercati e prestigiosi delle nostre zone. Non parliamo solo di microclima e terreno: qualcosa accade su quella collina e quel qualcosa dà vita alla Riserva Vigna Rionda, un vino davvero unico.

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

Altitudine: 300 m s.l.m.

Superficie totale: 3 ettari.

Tipologia del terreno: di medio impasto.

Età media delle viti: fino a 50 anni.

Prima annata di produzione: 1982.

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 42 mesi, per poi affinare fino a 24 mesi ulteriori in bottiglia.

Note: Il terreno e il microclima di questa collina permettono di ottenere vini eccezionalmente strutturati e complessi. La vinificazione tradizionale esalta le doti di questo Cru, rispettando la naturale predisposizione al lungo invecchiamento e sottolineando, contemporaneamente, l'eleganza e la profondità che solo questa vigna ci riesce a donare.

Caratteristiche di degustazione

Alla vista: rosso granato carico.

Al naso: rivela molteplici sensazioni, ampie e avvolgenti, che spaziano da quelle dei primi anni, più sui frutti rossi e floreali a quelle più evolute di sottobosco, tabacco, spezie che giungono con l'invecchiamento. E' un'armonia di affascinanti sfaccettature che si sprigionano ed evolvono lentamente nel calice.

Al palato: il Vigna Rionda è un Barolo unico, impossibile contenerne la descrizione in poche righe ed è difficilmente paragonabile ad altri anche nel territorio di Serralunga. È un vino capace di complessità, longevità e struttura fuse in un'eleganza che non ha pari. Richiede un po' di pazienza per esprimersi al meglio ed è per questo che, il solo nella nostra gamma, lascia la cantina al sesto anno di affinamento come Riserva. È consigliabile decantarlo e berlo a temperatura di 18-20°C. Vino sempre in evoluzione, è ottimo in abbinamento a pietanze a base di carne, ricche di profumi e sapori intensi e persistenti, con formaggi stagionati oppure come vino da meditazione, per chi vuole goderselo rilassandosi e apprezzandone tutte le molteplici doti nella loro massima purezza e con la dovuta calma.

