



Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



Barbaresco D.O.C.G. RISERVA "Serra Capelli" 10 Years Reserve

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Con il Barbaresco ogni momento, in compagnia di amici, parenti e colleghi, diventa speciale.

VITIGNO: Nebbiolo

VIGNETO: "Sori Capelli" sulla collina Serra Capelli a Neive

GIACITURA: Collinare

ESPOSIZIONE: Sud

CLIMA: Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

VENDEMMIA: manuale, nella prima decade di ottobre

CONSERVAZIONE: 14°-16°C costanti

PRODUZIONE: (massimo 80 quintali per ettaro) L'uva pigiata in maniera soffice e con diraspatura produce un mosto limpido che fermenta nelle vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata da 26° a 28°C e con una macerazione di 25 giorni. A svinatura avvenuta il vino si affina nelle barriques di rovere di Allier della capacità di 225 litri per 30 mesi ed ulteriori 7 anni in bottiglia. Il decimo anno è pronto per essere messo in commercio

COLORE: Il colore è rosso granato intenso

AROMA: Il profumo è fruttato e speziato. Al naso si percepiscono sentori che ricordano il lampone, il cacao e la vaniglia

SAPORE: Il sapore è ampio, avvolgente ed elegante, nello stesso tempo intenso e complesso.

TEMPERATURA: Ideale berlo a 18/20°C, mai sottoporlo a bruschi sbalzi di

temperatura. Aiutalo a sviluppare profumi ed aromi, decantandolo in un'ampia caraffa di cristallo, versatelo in bicchieri di cristallo dotati di boccia grande e spaziosa, roteatelo e gustatene finalmente profumi e sapori

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: E' il vino delle occasioni che contano e delle tavolate raffinate. Predilige i primi piatti di paste ripiene assai saporite, le carni rosse arrostiti, brasati e cacciagione, formaggi piccanti di buona stagionatura. Ottimo anche con frutti delicati come le fragole

ALCOHOL: 15%

