



# Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



## Barbaresco D.O.C.G. RISERVA "Serra Capelli" 5 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 24 mesi ed ulteriori 2 anni in bottiglia

**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%

