



Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



Barbaresco D.O.C.G. "Serra Capelli"

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 20/25 giorni. A svinatura avvenuta il vino si affina nelle barriques di rovere di Allier della capacità di 225 litri per 12 mesi ed un passaggio in botti di rovere di Slavonia della capacità di 25 e 30 ettolitri per ulteriori 12 mesi.

Nella bottiglia raccoglie tutti i suoi caratteri e li affina per almeno 10/12 mesi e, poi, raggiunge il mercato e la tavola

COLORE: Il colore è rosso granato intenso

AROMA: Il profumo è fruttato e speziato. Al naso si notano sentori di lampone, mirtillo, vaniglia e cacao

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

TEMPERATURA: Ideale berlo a 18/20°C, ottimo anche a 16/17°, mai sottoporlo a

bruschi sbalzi di temperatura. Aiutalo a sviluppare profumi ed aromi, per tanto tempo limitati in bottiglia, 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: 14,5 %

