



BAROLO D.O.G.C. MERIAME

La MGA Meriame di Serralunga d'Alba è un piccolo vigneto di proprietà della famiglia Lanzavecchia da moltissimi anni. Nel 2021 la decisione di valorizzare questa speciale menzione, selezionando il cuore del vigneto e facendone un Barolo con una nuova importante interpretazione del territorio. Le viti vecchie, la composizione del suolo e l'esposizione a ovest creano un vino dalla personalità forte, energico e potente, è riconoscibile l'anima di Serralunga e la forza delle grandi vigne del passato, resilienti e sagge.

Vitigno Nebbiolo

Zona di produzione e caratteristiche

Le uve provengono dal vigneto Meriame di Serralunga d'Alba. L'esposizione a sud sud-ovest della collina, il microclima e la speciale composizione del terreno, marna calcarea di origine sedimentaria originano uve di grande qualità. Il sistema di allevamento è il Guyot, a densità di circa 4000 piante per ettaro, con una resa di circa 55 ettolitri. L'età media delle vigne è di 50 anni.

Vinificazione

L'uva, vendemmiata a mano, è diraspata ed in seguito pigiata in modo molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox ad una temperatura massima di 28° C. La durata della macerazione varia dai 30 ai 40 giorni, per enfatizzare l'estrazione polifenolica e la struttura. Appena terminata la fermentazione alcolica, si sfrutta la temperatura del vino nuovo per l'avvio spontaneo della fermentazione malolattica.

Affinamento

Avviene in botte da 25 Hl di rovere di Slavonia per un periodo minimo di circa 24 mesi, per poi terminare in vasca fino ad un totale di 38 mesi. Vino dalla struttura importante, dai tannini nobili, raggiunge la sua maturità dopo 4 anni dalla vendemmia e ha un potenziale evolutivo di almeno 25 anni.

Caratteristiche organolettiche

Il colore è tipico del Barolo, rosso rubino con riflessi granato. Intenso e ricco, il bouquet presenta note di floreali, frutti rossi e spezie. La buona struttura e verticalità del vino, lo rendono apprezzabile già nei primi anni di vita, evolve poi su note eleganti e più dolci tipiche del tannino nobile.

Abbinamento gastronomico

Piatti importanti a base di carni rosse e selvaggina. Formaggi stagionati. Piatti con tartufo.

Temperatura di servizio

20 C°. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.

Gradazione alcolica

13-14,5 % Vol.

