

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Nom</b>                | Barolo Serralunga   |
| <b>Millésime</b>          | 2019  |
| <b>Potentiel de garde</b> | Jusqu'à fin 2034  |
| <b>Producteur</b>         | Schiavenza  |
| <b>Style de vin</b>       | rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée |
| <b>Appellation</b>        | DOCG Barolo   |
| <b>Cépages</b>            | 100% nebbiolo   |

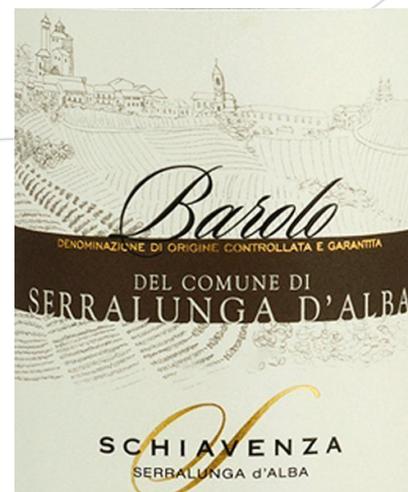
**Description** L'Azienda Agricola Schiavenza est une petite entreprise familiale fondée en 1956 par les frères Vittorio et Ugo Alessandria. Aujourd'hui, l'entreprise est dirigée par le gendre, Luciano Pira. Le domaine s'étend sur environ 10 hectares de vignobles dans la zone de Serralunga d'Alba. Il possède en outre quatre giornate piémontaises dans la commune de Monforte d'Alba, dans le hameau de Perno. Dans le passé, la ferme et les terres environnantes appartenaient à Opera Pia Barolo, la fondation par laquelle Julia Faletti s'est engagée en faveur des moins fortunés de la société. Le domaine porte le nom des métayers (schiavenza) qui effectuaient les travaux dans les vignobles de ce domaine.

Schiavenza produit pas moins de 5 vins Barolo différents et uniques. Les vins reçoivent leur maturation dans de grands fûts slaves, et bien que les étiquettes modernes suggèrent le contraire, Schiavenza utilise un style de vinification traditionnel.

La production de l'entreprise se concentre exclusivement sur les vins rouges. Un Dolcetto d'Alba ; un Barbera d'Alba vinifié de manière traditionnelle à partir de raisins cultivés dans le jeune vignoble situé dans le hameau de Perno sur la commune de Monforte d'Alba et une version affinée dans de grands fûts. Un Langhe Nebbiolo issu de raisins 100% nebbiolo; un Barolo issu d'un mélange de raisins nebbiolo récoltés dans des vignobles aux expositions différentes, tous situés dans la commune de Serralunga d'Alba, et trois sélections des vignobles "Broglio", "Prapò" et "Bricco Cerretta". Et enfin un Barolo Chinato, un vin aromatisé obtenu à partir d'une ancienne recette de famille.

Le Barolo di Serralunga a une couleur rouge rubis intense. Au nez, un bouquet profond de fruits rouge, d'herbes et de baies. La bouche est douce, avec beaucoup de structure et des tannins doux.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Servir sur</b>             | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis   |
| <b>Origine</b>                | Différents vignobles dans la commune de Serralunga d'Alba. Altitude 300-400 mètres au-dessus du niveau de la mer - exposition sud-est et ouest.  |
| <b>Rendement</b>              | Environ 60/70 kg par ha.   |
| <b>Vendange</b>               | Récolte manuelle dans la seconde moitié d'octobre.   |
| <b>Vinification</b>           | Méthode traditionnelle avec longue macération. Fermentation naturelle sans ajout de levures pendant 20 jours maximum dans des cuves en ciment à des températures comprises entre 30 et 33°C. |
| <b>Fermeture de bouteille</b> | bouchon en liège   |
| <b>Elevage</b>                | 30 mois en foudres de Slavonie de 30 à 35 hL. Suivi d'un vieillissement en bouteille d'au moins 6 mois dans des locaux frais et sombres.   |
| <b>Analytique</b>             | Acidité totale 5,4 g/L   |



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)