

Naam	Barolo Serralunga
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Schiavenza
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Omschrijving	Azienda Agricola Schiavenza is een klein familiebedrijf dat in 1956 werd opgericht door de broers Vittorio en Ugo Alessandria. Vandaag de dag wordt het bedrijf geleid door schoonzoon Luciano Pira. Het domein beslaat ongeveer tien hectare wijngaarden in het gebied Serralunga d'Alba, daarnaast bezit het vier Piemonteise giornate in de gemeente Monforte d'Alba in het gehucht Pernò. In het verleden waren de hoeve en de omliggende gronden eigendom van de Opera Pia Barolo, de stichting waarmee Julia Faletti opkwam voor de minder bedeelden in de samenleving. Het domein is vernoemd naar de pachters (schiavenza) die vroeger het werk verrichtten in de wijngaarden van dit domein. Schiavenza maakt maar liefst 5 verschillende, unieke Barolo's. De wijnen krijgen hun rijping op grote Slavonische vaten, en hoewel de moderne etiketten anders doen vermoeden, hanteert Schiavenza een traditionele stijl van wijn maken. De productie van het bedrijf richt zich uitsluitend op rode wijnen. Dolcetto d'Alba; een Barbera d'Alba gevinifieerd op traditionele wijze van druiven geteeld in de jonge wijngaard gelegen in het gehucht Pernò in de gemeente Monforte d'Alba en een versie geraffineerd in grote vaten; een Langhe Nebbiolo van 100% nebbiolo druiven; een Barolo van een blend van nebbiolo-druiven geoogst van wijngaarden met verschillende blootstellingen, alle in de gemeente Serralunga d'Alba, en drie selecties van de wijngaarden "Broglio", "Prapò" en "Bricco Cerretta"; en tot slot een Barolo Chinato, een gearomatiseerde wijn verkregen uit een oud familie-recept. De Barolo di Serralunga heeft een intense robijnrode kleur. In de neus een diep boeket van rood fruit, kruiden en fijn hout. De smaak is zacht, met veel structuur en zachte tannines.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in de gemeente Serralunga d'Alba. Hoogte 300-400 meter boven de zeespiegel - zuidoostelijke en westelijke blootstelling.
Opbrengst	Ongeveer 60/70 kg per ha.
Oogst	Handmatige oogst in de tweede helft van oktober.
Vinificatie	Traditionele methode met een lange maceratie. Natuurlijke gisting zonder toevoeging van gisten tot 20 dagen in cementen vaten bij temperaturen tussen 30 en 33°C.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	30 maanden in eiken vaten van Slavonië van 30 tot 35 hL. Gevolgd door een flesrijping van ten minste 6 maanden in koele, donkere kamers.
Analytisch	Totale aciditeit 5,4 g/L

