



Serra Zoanni ROERO RISERVA



PRIMA ANNATA: 2017

Con l'arrivo delle menzioni geografiche (MeGa) abbiamo voluto vinificare a parte il vigneto di nebbiolo piantato negli anni '60. il SERRA ZOANNI proviene da un terreno ricco di argilla, e si contraddistingue da MONTEGALLETO grazie alla sua aromaticità speziata e intensa, ma anche da tannino morbido, setoso e persistente.

VITIGNO: Nebbiolo 100%

AREA DI PRODUZIONE: MeGa di Castellinaldo d'Alba Serra Zoanni, comune di Castellinaldo - Roero

TERRENO: terra bianca e tufo

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: sud, sud-est /300 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 40 hl

VENDEMMIA: manuale a metà ottobre

VINIFICAZIONE: 18-20 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature; temperatura controllata, regime massimo 28° C

AFFINAMENTO: 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 2.000

ABBINAMENTI: arrosti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati

Formati: 0.75 L – 1.5 L



Famiglia Flavio Marchisio