



**BOSCO AGOSTINO**



## BAROLO

### LA SERRA

#### Cru

Cru storico di La Morra con esposizione sud-est e altitudine di circa 400 metri. Il terreno è tufaceo e argilloso-calcareo. L'esposizione e le caratteristiche del terreno conferiscono al vino struttura e tannicità caratteristiche di buona conservazione nel tempo. Al naso si possono scorgere profumi complessi, di marmellata di frutti rossi, ciliegie sotto spirito e nota speziate.

#### Vinificazione

La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata (28-30 °C) e la macerazione ha una durata di 18-20 giorni. A seguito della svinatura il vino viene tenuto alla temperatura di circa 20°C per lo svolgimento della fermentazione malolattica.

#### Affinamento

Successivamente il vino prosegue il suo invecchiamento in botti di legno di Slavonia della capacità di 20/25 hl per altri 24-25 mesi. Durante questo periodo il vino viene travasato 3-5 volte.

75 cl.  
14,5% vol

