



## 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*