Monferrato DOC Nebbiolo Superiore

SERRE DI SAN PIETRO

IL NEBBIOLO AL CENTRO DEL PIEMONTE

Serre di San Pietro nasce da uno dei vigneti più storici della famiglia Bava, sulla collina di Cadodo a Cocconato. Qui la famiglia Bava vive e coltiva la terra da **13 generazioni**. L'area di Cocconato e la panoramica sequenza dei bricchi delle Serre hanno una **lunga tradizione nella produzione di Nebbiolo**. In virtù di questa storicità abbiamo reimpiantato vigne di Nebbiolo sul finire degli anni '90, scelta poi premiata dal riconoscimento della denominazione d'origine **Monferrato DOC Nebbiolo**. Il vino ha il carattere e la fragranza dei rossi importanti di questo territorio. **Eleganza e struttura** si conciliano armonicamente esaltando la fragranza e la freschezza dei grandi Nebbioli.

VIGNETO

Varietà: 100% nebbiolo

Vigneto: Cadodo, Cocconato

Altitudine: 375 metri s.l.m.

Terreno: Bianco calcareo e marnoso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud, Sud-ovest

Sostenibilità: La superfice del vigneto è totalmente inerbita con erbe graminacee, leguminose e brassicacee coltivate per apportare sostanza organica e difendere il declivio dall'erosione delle piogge. Lungo la fila e tra le piante la crescita delle erbe viene controllata **senza ricorrere ad alcun tipo di diserbo chimico.**

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono raccolte a mano e vengono totalmente diraspate con la pigiatura. La fermentazione dura per una settimana a contatto delle bucce in tini d'acciaio dove il vino completa poi la sua fermentazione e la malo-lattica. Dopo i travasi, quando il vino è diventato limpido, viene messo in botti di legno da 15 hl per 10 mesi e successivamente completa il suo affinamento in bottiglia.

VINO

Si presenta con un colore rosso rubino ben luminoso. Il bouquet è ricco di profumi che richiamano prima le **sfumature floreali** legate alla viola e la rosa selvatica, in un secondo momento la nota fruttata è più intensa, avvolta dalla piacevole percezione del legno in cui è stato affinato. Al palato la **struttura e l'ampiezza** del vino sono ben bilanciate da una notevole freschezza, che arricchisce la persistenza sul finale.

BAVA - Azienda Vitivinicola e di Invecchiamento
Strada Monferrato 2, 14023 Cocconato - Asti, Piemonte – Italia
Tel. +39 0141 907 083 - Fax +39 0141 907 085