



Un Barolo tradizionale, capace di restituire nel bicchiere Serralunga d'Alba e i suoi suoli antichi.

*Il Barolo Serralunga è dato dall'assemblaggio di tre vigneti nel comune di Serralunga d'Alba: Baudana, Cerretta e Costabella.*

CERTIFICAZIONI



#### ANNATA 2019

L'annata 2019 è stata caratterizzata da germogliamento precoce, fioritura tardiva e una maturazione lenta e progressiva. Tali elementi hanno fatto sì che questa venisse annoverata come una delle vendemmie più lunghe e tardive dell'ultimo del decennio. Nevicate precoci e moderate piogge nel corso dell'anno hanno preservato le riserve idriche e favorito una maturazione fenolica equilibrata. Le Langhe, risparmiate dalle gelate di aprile e dal caldo cocente di giugno, hanno però subito la grave grandinata del 5 settembre. Basse rese sin dalla fioritura, maturazione lenta, raccolta tardiva, maturazione fenolica eccellente e una spina dorsale di grande acidità: tutto rimanda all'eccezionale annata del 2013. Davanti a noi tutto il potenziale di una grandissima annata.

#### VIGNETI E TERROIR

Baudana, Cerretta e una piccola parte di vigneto di Costabella

#### COLTIVAZIONE

Luigi e Fiorina hanno sempre coltivato le loro vigne con grande cura e amore. Vi condividiamo un episodio tra tutti: nell'estate 2008, due giorni dopo la violenta grandinata che colpì Serralunga, le loro vigne non mostravano nessun segno di danno: la coppia aveva già eliminato ogni acino danneggiato per non compromettere la qualità dei grappoli. A partire dal 2009 coltiviamo anche queste vigne sotto il rigido protocollo biologico dei Vajra. Portiamo avanti serie e continue ricerche per monitorare e migliorare la biodiversità della flora e fauna, in vigna e nei limitrofi campi e foreste.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2019 si caratterizza per un bouquet complesso, in cui spiccano note di frutti rossi, ribes nero, scorza d'arancia e cuoio. Al palato è classico. La godibilità della beva e la grande freschezza riportano la firma all'annata 2019.

#### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Abbiamo raccolto le uve tra l'11 e il 18 Ottobre. I grappoli sono stati selezionati manualmente due volte: una prima volta in vigna e una seconda sul tavolo di cernita in cantina. La vinificazione è avvenuta in tini troncoconici, con gentili follature e rimontaggi, per una durata di 30 giorni circa. Fermentazione malolattica in acciaio la primavera seguente.

#### AFFINAMENTO

23 mesi di affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e una piccola parte in piccole botti neutre, prima dell'imbottigliamento avvenuto il 26 Luglio 2022.

# LUIGI BAUDANA



This is a classic Barolo in the making, with a clear signature of Serralunga and its ancient soils.

*This Barolo is the blend of three MGAs in Comune di Serralunga d'Alba: Baudana, Cerretta and Costabella.*

CERTIFICATIONS



VINTAGE 2019

2019 was marked by an early bud break, late flowering and a slow and progressive ripening. These elements turned the vintage into one of the longest and latest of the decade. Early winter snows and moderate rain falls throughout the year preserved the water reservoirs and laid the conditions for a balanced phenolic ripening. Thankfully, the Langhe were spared from both the April frost and the dramatic heat of late June. A severe hailstorm hit some vineyards on September 5<sup>th</sup>. Low yields since flowering, slow ripening, late harvest, excellent phenolic maturity and a great acidity spine: it all reminds of 2013. We foresee the potential for a truly remarkable vintage.

VINEYARD AND TERROIR

Baudana, Cerretta and a small parcel in Costabella

GROWING

Luigi and Fiorina always tended their vines with the utmost care. There is an episode that really proves their care. Summer of 2008, two days after a serious hailstorm that hit Serralunga: their vineyards showed no signs of damage because the couple had 'cleaned' every single bunch to make sure ruined berries wouldn't affect the rest of the cluster. Since 2009, the vineyards have been farmed under the Vajra's organic protocol. Intense research is also placed into monitoring and improving the biodiversity of both flora and fauna not just in the vineyards, but also in the winery fields and forests.

TASTING NOTES

The 2019 Barolo del Comune di Serralunga d'Alba features a faceted nose of red berries, black currant and hints of orange rind and leather. The palate is classic yet approachable, enliven by the acid spine that is such a signature of the vintage, resulting in a Barolo of great drinkability.

HARVEST AND WINEMAKING

In 2019, fruit was picked on October 11<sup>th</sup> and 18<sup>th</sup>. As normal here, it was sorted twice, first in the vineyard and then on the sorting table. Vinification was carried in vertical tini, with gentle punch down and rinsing of the cap. Given the amazing phenolic ripening, the maceration lasted just slightly shorter than usual, approximately 30 days. Spontaneous malolactic fermentation occurred in the following Spring.

AGING

23 months mainly in Slavonian casks of 25 hectoliters and a few neutral barrels, prior to bottling on July 26<sup>th</sup> 2022.

# LUIGI BAUDANA