



PALLADINO  
SERRALUNGA D'ALBA



#### LA STORIA

Palladino è una realtà produttiva a conduzione familiare, situata a Serralunga d'Alba, nel cuore di uno dei terroir più vocati alla viticoltura di tutto il Piemonte, le Langhe. Qui, più precisamente ad Alba, trascorse la sua giovinezza Piero Palladino, che, dopo essersi diplomato all'istituto enologico, decise di cambiare strada, affermandosi professionalmente nel settore del tessile. Il vino però rimane una grande passione, che continua ad ardere nel cuore di Piero, e che, nel 1974, trova modo di riaffiorare, quando questi decise di acquistare una cantina a Serralunga, affidandone la gestione al cugino Maurilio. Oggi l'esperienza di Maurilio si coniuga con l'entusiasmo della nuova generazione: ad affiancarlo nella conduzione dell'azienda sono Veronica, Alessandro e Margherita, senza dimenticare Luca e Matteo, prezioso aiuto in vigna e in cantina.



#### LA CANTINA

I vigneti della cantina Palladino si estendono all'incirca su una superficie di 11 ettari vitati, sparsi all'interno di diverse denominazioni delle Langhe. Fra queste spiccano per importanza le parcelle all'interno della DOCG di produzione del Barolo, che possono vantarsi di poter riportare in etichetta la menzione geografica aggiuntiva, San Bernardo, Parafada, Ornato e, ovviamente, Serralunga d'Alba. L'antica cantina è stata ricavata in un edificio del centro del paese, dove sin da fine Ottocento vino e vita hanno formato un saldo binomio. La cantina si articola in tre reparti collegati tra loro per favorire le diverse fasi di lavorazione, tre ambienti dove la tradizione e la modernità si fondono. Sia in vigna che in cantina si mira a esaltare le caratteristiche individuali di ciascuna parcella, cercando di ottenere uve di primissima qualità e di accompagnarle in un percorso di lavorazione in cui la mano dell'uomo si limita a dare voce in bottiglia a quanto già realizzato dalla natura durante l'annata. Tradizione, territorio e passione sono le fondamenta che caratterizzano l'operato di Palladino, impegnata nel dare voce al terroir langarolo, declinandolo con uno spirito nuovo, vivace e dinamico.





	NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
●	<b>Nebbiolo D'Alba</b>	Nebbiolo d'Alba DOC	Nebbiolo 100%	14%	Vendemmia manuale, fermentazione alcolica in acciaio. Malolattica effettuata in vasche di cemento. Affinamento in grandi botti di rovere francese e di Slavonia per circa 12 mesi, segue imbottigliamento e messa in commercio.
●	<b>Bricco delle Olive</b>	Barbera d'Alba DOC Superiore	Barbera 100%	15%	Vinificazione tradizionale con fermentazione in contenitori di acciaio inossidabile. L'affinamento dura un anno e tre mesi e si svolge all'interno di piccole botti di rovere che conferiscono al vino una grande complessità.
●	<b>Barolo del Comune di Serralunga d'Alba</b>	Barolo DOCG	Nebbiolo 100%	15%	Le uve, vinificano in acciaio, per poi rimanere, per due anni, in botti grandi di rovere. Al termine di questa maturazione il vino è finalmente pronto per essere imbottigliato e commercializzato.
●	<b>Barolo Parafada</b>	Barolo DOCG	Nebbiolo 100%	15%	Gli acini, una volta raccolti e giunti nei locali adibiti alla vinificazione, fermentano in acciaio, per poi maturare dapprima per 24 mesi in botti grandi di rovere, e poi, 12 mesi in bottiglia.
●	<b>Barolo Ornato</b>	Barolo DOCG	Nebbiolo 100%	15%	Gli acini, una volta raccolti e giunti nei locali adibiti alla vinificazione, fermentano in acciaio, per poi maturare dapprima per 24 mesi in botti grandi di rovere, e poi, 12 mesi in bottiglia.
●	<b>Barolo Riserva San Bernardo</b>	Barolo Riserva DOCG	Nebbiolo 100%	15%	Fermentazione alcolica, con lunghe macerazioni, in contenitori di acciaio inox. Affinamento per almeno 36 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e poi, 12 mesi in bottiglia.
●	<b>Roero Arneis</b>	Roero Arneis DOCG	Arneis 100%	12,5%	Vendemmia manuale, pigiatura soffice, fermentazione e affinamento per un lungo periodo in vasche d'acciaio.
●	<b>Gavi del Comune di Gavi</b>	Gavi DOCG	Cortese 100%	12,5%	Vendemmia manuale, pigiatura soffice, fermentazione e affinamento per un lungo periodo in vasche d'acciaio.
●	<b>Moscato d'Asti</b>	Moscato d'Asti DOCG	Moscato 100%	5%	Vendemmia manuale e pigiatura soffice, a cui segue una lunga fermentazione alcolica in vasche d'acciaio. La fermentazione malolattica in cemento, mentre l'affinamento finale si effettua in vasche d'acciaio.