



2016

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO



CRUVA

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA:	2016	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Barbera	CARATTERE:	Giovane	○○○○●○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Monferrato area in the Asti Province vicino a Nizza Monferrato		Leggero	○○○○●○	Corposo
			Dolce	○○○○●●	Secco
		No Legno	○○○○●○	Legno	
ALCOOL:	13,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina con pasta, risotto, arrosti, formaggi, salumi e la tipica Bagna Cauda.		

NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino intenso con tipici riflessi violacei.

NASO: Ampio, elegante, fresco, ricco di profumi di piccoli frutti rossi, violetta e uva matura con piacevoli sentori di spezie.

PALATO: Fine, fresco, di media struttura, molto equilibrato con una morbida acidità e lungo finale speziato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 - 18 °C.

LONGEVITÀ: 4 - 6 anni.

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SW	TERRENO:	sabbioso-limoso
ETÀ VITI:	15-30 anni	RESA:	9000 kg/ha
VENDEMMIA:	100% Manuale		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICULTURA:	Sostenibile		

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE DI PRE-FERMENTAZIONE: I grappoli sono **selezionati a mano** sul **tavolo vibrante** e **raffreddati** con neve carbonica per **evitarne l'ossidazione** e ridurre considerevolmente l'uso di **solfiti**. Dopo la **diraspatura**, gli acini sono **selezionati a mano** su un secondo tavolo vibrante e sottoposti alla **pigiatura soffice**.

L'intero processo si svolge **senza l'utilizzo di coclee** al fine di trattare le uve nel modo più **delicato** possibile.

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: Il **mosto** viene raffreddato per **preservare** le sue **caratteristiche migliori** prima della **fermentazione** in vasche di acciaio inox a **temperatura controllata**. La macerazione è di **media durata** (oltre **18 giorni**) con **délestage**.

AFFINAMENTO: L'affinamento di **14 mesi** avviene in **botti di rovere** di medie dimensioni (2500-4000 litri).

LA DIFFERENZA È...

CRUVA BARBERA D'ASTI è una **contemporanea** Barbera **tradizionale** che sorprende per la sua **struttura equilibrata** e la sua **morbida acidità**. Grazie al terreno e ad un'**esecuzione meticolosa**, questo vino offre un **gusto dritto** e **speziato** che si abbina **facilmente** ad una **vasta gamma di piatti**.



CONSORZIO
TUTELA
ROERO



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1380/2013
CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1380/2013



ANNATA 2016

Il 2016 è stato sicuramente uno dei cicli vegetativi più duraturi degli ultimi anni. Infatti, dalla fine di febbraio a marzo le temperature sono scese con abbondanti piogge. Il freddo "tardivo" ha portato ad un ritardo nelle fasi fenologiche di circa 10 giorni. Questo ritardo è stato compensato durante i mesi di agosto e ancor più settembre. La piena maturazione è stata raggiunta in tutti i vini che mostrano un equilibrio eccellente, aromi complessi e grande struttura. Tutto ciò accompagnato ad una vendemmia con buona quantità, consente al 2016 di essere ricordato come un'annata eccezionale.