



2018

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO



## CRUVA

### BARBERA D'ASTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA:	2018	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Barbera	CARATTERE:	Giovane	○○○○●○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Area del Monferrato, provincia di Asti vicino a Nizza Monferrato		Leggero	○○○○●○	Corposo
		Dolce	○○○○●●	Secco	
ALCOOL:	14 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Acciaio	○○○○●○	Legno
			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, SO	TERRENO:	sabbioso-limoso
ETÀ VITI:	15-30 anni	RESA:	9000 kg/ha
VENDEMMIA:	Manuale in cassa		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICOLTURA:	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) con aggiunta di piccola percentuale di legni piccoli.

#### 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**.



#### ANNATA 2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale favorendo la maturazione delle uve senza determinare anticipi sulla previsione di vendemmia. È stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto ma che ha saputo portare risultati di ottima qualità.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013  
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013

