



ENRICO SERAFINO
1878



CRUVA

Barbera d'Asti docg 2021

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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.

ABBINAMENTI

Si abbina con pasta, risotto, arrostiti, formaggi, salumi e la tipica Bagna Cauda.

CARATTERE

Giovane	○ ○ ○ ○ ● ○	Affinato
Leggero	○ ○ ○ ○ ● ○	Corposo
Dolce	○ ○ ○ ○ ○ ●	Secco
Acciaio	○ ○ ○ ○ ● ○	Legno

Temperatura di servizio
15 - 18 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
colline del nicese

Uvaggio
100% Barbera

Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
14%



TRATTAMENTO UVE

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.

VINIFICAZIONE

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.

Longevità
4 - 6 anni

Esposizione
S, SO

Età viti
15 - 30 anni

Terreno
Sabbioso-limoso

Sistema di allevamento
Guyot

Pratiche di viticoltura
Sostenibile

ANNATA 2021

L'annata inizia con un inverno mite e prolungato con scarse precipitazioni. Ai primi di aprile è iniziato il germogliamento seguito da alcune gelate, con temperature sotto la media e piogge ben distribuite. Maggio è stato fresco e con piogge frequenti. Giugno e luglio sono stati caldi e con scarse precipitazioni. In agosto non si sono avute ondate di calore. La vendemmia è iniziata il 23 agosto con la prima parcella di Alta Langa ed è proseguita a ritmo regolare con tutte le altre uve. Le rese per ettaro sono state inferiori alla media. Le uve raccolte si presentavano sane e con parametri di maturazione perfetti e sorprendentemente equilibrati in acidità.

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.