



2018

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI BIANCHI

ENRICO SERAFINO

GRIFO DEL QUARTARO

GAVI DI GAVI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA:	2018	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Cortese	CARATTERE:	Giovane	○ ● ○ ○ ○ ○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Comune di Gavi		Leggero	○ ○ ● ○ ○ ○	Corposo
			Dolce	○ ○ ○ ○ ●	Secco
			No Legno	● ○ ○ ○ ○ ○	Legno
ALCOOL:	12,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina con antipasti, piatti di crostacei e frutti di mare. Ottimo anche come aperitivo e con il sushi		



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Giallo paglierino con tipici riflessi verdognoli.

NASO: Ampio, delizioso, con profumo di fiori di campo, mandorle, frutti bianchi e gialli come mela, pera, prugna bianca e uva spina.

PALATE: Fresco, secco, intenso, armonico e piacevolmente fruttato, morbido con buon corpo, acidità ben bilanciata e retrogusto piacevolmente piacevole. Perfetta affinità naso-palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C.

LONGEVITÀ: 3 - 4 anni.

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO	TERRENO:	argilloso-limoso
ETÀ VITI:	10-25 anni	RESA:	9500 kg/ha
VENDEMMIA:	100% Manuale		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICULTURA:	Sostenibile		

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE 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**. In seguito, questi sono sottoposti alla **pressatura 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 è ottenuto dalla **pressatura soffice** dei grappoli **interi** in ambiente inerte (azoto). Il mosto viene **raffreddato prima della fermentazione** in vasche di acciaio inox a **temperatura controllata**.

AFFINAMENTO: GRIFO DEL QUARTARO GAVI DI GAVI viene **affinato** solo in **bottiglia** per circa **3 mesi** prima dell'uscita sul mercato.

LA DIFFERENZA È...

GRIFO DEL QUARTARO GAVI del comune di GAVI è prodotto per **preservare** la **freschezza** e la **fragranza** proveniente dai vigneti del comune di **Gavi**, cuore della denominazione.

Inoltre, la notevole **differenza** di **temperatura** tra il giorno e la notte riscontrabile nell'area esalta il particolare **aroma floreale** di questo vino.

Sorprendente bianco **piemontese** dalla piacevole **longevità**.

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.