



2021

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI BIANCHI

ENRICO SERAFINO

GRIFO DEL QUARTARO

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA:	2021	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Cortese	CARATTERE:	Giovane	● ○ ○ ○ ○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Comune di Gavi		Leggero	○ ○ ● ○ ○ ○	Corposo
ALCOOL:	12,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Dolce	○ ○ ○ ○ ●	Secco
			Acciaio	● ○ ○ ○ ○	Legno
			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.

PALATO: Fresco, secco, intenso, armonico e piacevolmente fruttato, morbido con buon corpo, acidità ben bilanciata e retrogusto piacevolmente lungo. 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:	Manuale in cassa		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICOLTURA:	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 **fraganza** proveniente dai vigneti del comune di **Gavi**, cuore della denominazione.Inoltre, la notevole **differenza di temperatura** tra il giorno e la notte tipica dell'area esalta il particolare **aroma floreale** di questo vino.**Sorprendente** bianco **piemontese** dalla piacevole **longevità**.CONSORZIO
TUTELA
ROEROCAMPAGNA FINANZIATA AL SENSO DEL REG. UE N. 1300/2013
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO TO SU REGISTRAZIONE N. 104/2013

ANNATA 2021

L'annata inizia con un inverno mite e prolungato con scarsità di precipitazioni. Ai primi di aprile è iniziato il germogliamento cui hanno fatto seguito alcune gelate notturne. Il mese si è chiuso con temperature sotto la media e piogge ben distribuite. Maggio è trascorso con temperature fresche e piogge frequenti. Giugno e luglio sono stati caldi e con scarse precipitazioni. Lo sviluppo del vigneto è rimasto ritardato rispetto al 2020. In agosto non si sono avute ondate di calore. La vendemmia è iniziata il 29 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.