



2017

ENRICO SERAFINO

1878

SPECIALITÀ

ENRICO SERAFINO



## PICOTENER

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO

ANNATA:	2017	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	100% Nebbiolo	CARATTERE:	Giovane ○○○○●○ Affinato Leggero ○○○○●○ Corposo Dolce ○○○○● Secco No Legno ○○○○●○ Legno
ZONA VIGNETI:	Canale	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina alla pasta, zuppe, carni rosse, piatti stagionali and e a formaggi di media e lunga stagionatura.
ALCOOL:	14,00 %		

## NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso brillante con sfumature violacee.

NASO: Intenso, elegante e complesso con note floreali di rosa e violetta. Fruttato con sentori di ciliegia e susina, aromi fini di spezie.

PALATO: Fine, vellutato, fresco, da medio a strutturato, delicato con tannini intriganti e un lungo e persistente finale minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C.

LONGEVITÀ: 5 - 7 anni.

## INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SW, SE	TERRENO:	sabbioso-argilloso
ETÀ VITI:	10-12 anni	RESA:	6,500 kg/ha
VENDEMMIA:	100% manuale		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile		

## INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE PRE-FERMENTAZIONE: I grappoli sono **selezionati manualmente** sul **tavolo vibrante** e **raffreddati** con neve carbonica che contribuisce a **evitare l'ossidazione** e riduce considerevolmente l'uso di **solfiti**. Dopo la **diraspatura**, gli acini sono selezionati **a mano** su un secondo tavolo vibrante. Una parte di questi procede verso la fermentazione ad **acino intero** mentre l'altra parte viene sottoposta 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: La **fermentazione** ha luogo in vasche in acciaio inox a **temperatura controllata**. La **macerazione di lunghezza media** viene **arricchita** con la pratica del **délestage** e parzialmente con la tradizionale tecnica a **cappello sommerso** per **18 giorni**.

AFFINAMENTO: l'affinamento di **12 mesi** avviene in **botti di rovere di medie dimensioni** (2500-4000 litri).

## LA DIFFERENZA È...

PICOTENER, è "il **Nebbiolo dimenticato**" oggi pressoché **impossibile da trovare**. Infatti, questa **antica sottovarietà** è caratterizzata da **bassa produzione** e scarso **vigore vegetativo** e questo ne spiega la scarsa diffusione.

Enrico Serafino **orgogliosamente** ripropone il PICOTENER **ricco di polifenoli**, dal colore **intenso** e dall'**aroma** tipicamente **speziato**.



## ANNATA 2017

Il 2017 sarà ricordato per le galate di aprile e per il clima molto caldo e secco. Questo è il motivo per cui le condizioni erano perfette in termini di protezione delle piante. A settembre, le temperature sono diminuite sensibilmente con notevoli differenze tra temperature diurne e notturne. Questa situazione è stata ulteriormente aiutata dal profilo polifenolico delle uve da vino rosso con ciclo vegetativo medio lungo. Il 2017 può certamente essere ricordato come un'annata anticipata con uve sane e complesse.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013  
CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013

