



2019

ENRICO SERAFINO

1878

SPECIALITÀ

ENRICO SERAFINO



PICOTENER

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO

| | | | |
|---------------|---------------|------------------------|---|
| ANNATA: | 2019 | ENOLOGO: | Paolo Giacosa |
| UVAGGIO: | 100% Nebbiolo | CARATTERE: | Giovane ○○○●○○ Leggero ○○○●○ Dolce ○○○○● Acciaio ○○○●○ |
| ZONA VIGNETI: | Canale | ABBINAMENTI SUGGERITI: | Affinato Corposo Secco Legno |
| ALCOOL: | 14,00 % | | Si abbina alla pasta, zuppe, carni rosse, piatti stagionali e a formaggi di media e lunga stagionatura. |



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, SO, SE | TERRENO: | sabbioso-argilloso |
| ETÀ VITI: | 10-12 anni | RESA: | 6500 kg/ha |
| VENDEMMIA: | Manuale in cassa | | |
| 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) e tini in legno (5500 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 **antociani (polifenoli colorati in rosso)**, dal colore **intenso** e dall'**aroma** tipicamente **speziato**.

ANNATA 2019

Il 2019 è iniziato in ritardo a causa di un inverno molto lungo. Aprile piovoso e maggio con temperature basse hanno garantito un andamento più tradizionale della stagione. Il caldo del mese di giugno e di inizio luglio, unito all'umidità nel suolo, hanno creato un forte sviluppo vegetativo. Agosto è trascorso con un clima mite e precipitazioni sporadiche. La vendemmia è iniziata senza anticipo con uve sane, livelli di acidità leggermente più alti rispetto alla media e, per le uve rosse, alti livelli di antociani e un eccellente profilo polifenolico.



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

