



ENRICO SERAFINO
1878



PICOTENER

Langhe doc Nebbiolo 2020

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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.

ABBINAMENTI

Si abbina alla pasta, zuppe, carni rosse, piatti stagionali e a formaggi di media e lunga stagionatura.

CARATTERE

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

Temperatura di servizio
16 - 18 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Canale

Uvaggio
100% Nebbiolo

Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
14,5%



TRATTAMENTO UVE

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.

VINIFICAZIONE

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).

Longevità

5 - 7 anni

Esposizione

S, SO, SE

Età viti

10 - 12 anni

Terreno

Sabbioso-argilloso

Sistema di allevamento

Guyot

Pratiche di viticoltura

Sostenibile

ANNATA 2020

L'annata è iniziata con un inverno mite seguito dai mesi di marzo ed aprile dal tempo bello e scarse precipitazioni. Piogge importanti si sono verificate a maggio e giugno determinando un rallentamento nello sviluppo vegetativo. Il resto della stagione è trascorso in modo equilibrato. La vendemmia è iniziata il 21 agosto con l'Alta Langa. Barbera e Nebbiolo hanno visto un rallentamento di maturazione che è poi ripresa nella seconda parte di settembre. Il Nebbiolo, in particolare, si è presentato alla raccolta in condizioni ottimali. Il 2020 verrà ricordata come un'ottima annata sottolineata dai profumi intensi e molto eleganti e dal grande equilibrio dei suoi vini.

LA DIFFERENZA É

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.