

## PICOTENER

### Langhe doc Nebbiolo 2022

#### 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%



#### 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 2022

L'annata è stata una delle più calde e siccitose in assoluto. A un inverno con una straordinaria carenza di precipitazioni e clima mite è seguito un periodo all'insegna del bel tempo, senza piogge significative per più di 180 giorni. A luglio le viti si sono autoregolate in base alla poca disponibilità di acqua e presentavano grappoli di forma contenuta. La vendemmia è iniziata il 10 agosto con le uve destinate all'Alta Langa, per proseguire subito dopo con le varietà a bacca bianca. La raccolta del nebbiolo è iniziata intorno alla metà di settembre. Si è potuto notare una qualità dei grappoli eccellente con uve sane seppure con produzioni più limitate.

#### 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.