



2015

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO



## SANAVENTO

## BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA:	2015	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Nebbiolo	CARATTERE:	Giovane	○○○○●	Affinato
ZONA VIGNETI:	Barbaresco, Neive, Alba		Leggero	○○○○●	Corposo
			Dolce	○○○○●	Secco
			No Legno	○○○○●○	Legno
ALCOOL:	14,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina a cacciagione, arrostiti, formaggi stagionati e piatti a base di tartufo.		



## NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granata.

NASO: Bouquet ampio, intenso e piacevole con sentori di liquirizia e tabacco, spezie, cuoio e rosa appassita.

PALATO: Fine, vellutato, con buona struttura e molto ben equilibrato, con tannini vellutati e finale lungo ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C.

LONGEVITÀ: 10 - 15 anni.

## INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SW	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	15-30 anni	RESA:	8000 kg/ha

VENDEMMIA:	100% Manuale
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile

## INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE DI PRE-FERMENTAZIONE: I grappoli sono **selezionati a mano** sul **tavolo vibrante** di cernita e **raffreddati** con neve carbonica per **evitarne l'ossidazione** e ridurre considerevolmente l'uso di **solfiti**. Dopo la **diraspatura**, gli acini sono **selezionati a mano** su un secondo tavolo vibrante e sottoposti 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: Il mosto viene **raffreddato** per preservare le sue **caratteristiche migliori** prima della **fermentazione** in vasche di acciaio inox a **temperatura controllata**. La lunga **macerazione** viene **arricchita** con la pratica del **délestage** e, parzialmente, con la tradizionale tecnica a **cappello sommerso** per oltre **20 giorni**.

AFFINAMENTO: il processo di **affinamento in legno** dura **20 mesi** in botti di rovere di medie dimensioni (2500-4000 litri).

## LA DIFFERENZA È...

SANAVENTO è **imbottigliato in azienda** e molto conosciuto per la sua **armonia ed eleganza** grazie ai **tannini vellutati** e **alla morbida acidità**. Grazie **all'attenta gestione** durante il processo di **fermentazione**, i caratteri dell'uva sono **perfettamente inclusi** nella **potenza** del vino. SANAVENTO si traduce in un **Barbaresco invitante, ricco ed elegante**.

## ANNATA 2015

Il 2015 è stato caratterizzato da un clima favorevole durante l'intera stagione, dalla fioritura alla raccolta. L'estate è stata calda e asciutta, con scarsi giorni di pioggia che hanno offerto uve molto sane. A settembre il tempo è stato molto mite con giornate soleggiate e notti fresche. Grazie a ciò la raccolta è stata anticipata (di circa 7 giorni) e le uve erano perfettamente mature e ben equilibrate. Il risultato finale è stata un'annata con vini molto eleganti ed espressione piena del terroir.