



2018

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO



SANAVENTO

BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

| | | | | | |
|---------------|---------------------------------|------------------------|---|-------|----------|
| ANNATA: | 2018 | ENOLOGO: | Paolo Giacosa | | |
| UVAGGIO: | 100% Nebbiolo | CARATTERE: | Giovane | ○○○○● | Affinato |
| ZONA VIGNETI: | Barbaresco, Neive, Alba, Treiso | | Leggero | ○○○○● | Corposo |
| | | | Dolce | ○○○○● | Secco |
| | | | Acciaio | ○○○●○ | Legno |
| ALCOOL: | 14 % | 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, SO | TERRENO: | argilloso-calcareo |
| ETÀ VITI: | 20-25 anni | RESA: | 8000 kg/ha |
| VENDEMMIA: | Manuale in cassa | | |
| 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 apprezzato per la sua **armonia** ed **eleganza** dovuta 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**.



CONSORZIO TUTELA BARBARESCO
CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO REGULATION N. 1306/2013



ANNATA 2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo. La fioritura e la successiva allegazione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale favorendo la maturazione delle uve senza determinare anticipi sulla previsione di vendemmia. È stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto ma che ha saputo portare risultati di ottima qualità.