



ENRICO SERAFINO
1878



SANAVENTO

Barbaresco docg 2019

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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.

ABBINAMENTI

Si abbina a cacciagione, arrostiti, formaggi stagionati e piatti a base di tartufo.

CARATTERE

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

Temperatura di servizio
16 - 18 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Barbaresco, Neive, Alba, Treiso

Uvaggio
100% Nebbiolo

Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
14%



TRATTAMENTO UVE

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.

VINIFICAZIONE

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).

Longevità

10 - 15 anni

Esposizione

S, SO

Età viti

20 - 25 anni

Terreno

Argilloso-calcareo

Sistema di allevamento

Guyot

Pratiche di viticoltura

Sostenibile

ANNATA 2019

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.

LA DIFFERENZA É

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.