



ENRICO SERAFINO
1878



SERRALUNGA

Barolo docg del Comune di Serralunga d'Alba 2018

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granata.

NASO: bouquet ampio, intenso e complesso con sentori di mora, liquirizia, tabacco, spezie, chicchi di caffè e rose sfumate. L'uva Nebbiolo è facilmente riconoscibile.

PALATO: ampio, sfaccettato, asciutto, corposo, elegante, armonico, ricco di tannini fini e piacevole e lungo finale. Piena affinità naso-palato.

ABBINAMENTI

Si abbina a cacciagione, arrostiti, formaggi stagionati.
Apprezzato anche per il dopo cena.

CARATTERE

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

Temperatura di servizio
16 - 18 °
Enologo
Paolo Giacosa
Zone vigneti
Serralunga d'Alba,
Uvaggio
100% Nebbiolo
Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
14,5%



TRATTAMENTO UVE

I grappoli sono selezionati a mano sul tavolo vibrante 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 e in tini troncoconici di legno a temperatura controllata. La macerazione è di lunga durata e viene arricchita con la pratica del délestage e parzialmente con la tradizionale tecnica a cappello sommerso per oltre 28 giorni.

AFFINAMENTO

Il processo di affinamento in legno dura in tonneau per 12 mesi e, per una parte, 16 mesi in botti di rovere di medie dimensioni (2500 litri).

Longevità

15 - 20 anni

Esposizione

S, SO

Età viti

20 - 30 anni

Terreno

Argilloso-calcareo

Sistema di allevamento

Guyot

Pratiche di viticoltura

Sostenibile

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 allegagione 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.

LA DIFFERENZA È

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba è noto per la sua longevità, austerità e complessità. L'attenta coltivazione dei vigneti, il processo di vinificazione e l'accurato affinamento in rovere permettono a Enrico Serafino di rendere attuali queste caratteristiche. Il Serralunga Barolo Enrico Serafino vuole essere una interpretazione contemporanea dell'importante tradizione di questo territorio.