



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.