



ENRICO SERAFINO
1878



Barolo docg

MGA del Comune di Serralunga d'Alba 2019

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 per 18 mesi, parte in tonneau e parte in botti di rovere di medie dimensioni (2500-4200 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 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

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.