



ENRICO SERAFINO  
1878



# BRICCOLINA

## Barolo Riserva docg

### MGA Briccolina 2016

#### 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, Briccolina MGA

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 28 mesi in botti di rovere di medie dimensioni (2400 litri) seguito da almeno due anni in bottiglia.

Longevità  
20 - 25 anni

Esposizione  
S, SO

Età viti  
80 anni

Terreno  
Argilloso-calcareo

Sistema di allevamento  
Guyot

Pratiche di viticoltura  
Sostenibile

#### ANNATA 2018

Il 2016 ha avuto uno dei cicli vegetativi più lunghi degli ultimi anni. Febbraio e marzo hanno avuto basse temperature e abbondanti piogge che hanno causato un ritardo fenologico di circa 10 giorni recuperato nei mesi di agosto e ancor più settembre. La piena maturazione è stata raggiunta in tutti i vini che mostrano un equilibrio eccellente, aromi complessi e grande struttura. Tutto ciò accompagnato ad una vendemmia con buona quantità, consente al 2016 di essere ricordato come un'annata eccezionale.

#### LA DIFFERENZA É

Briccolina è noto per essere un cru dalla grande complessità e prende il nome dalla vetta della collina su cui è situato. Enrico Serafino Briccolina è un Barolo corposo, austero e potente, risultato di un processo di produzione sostenibile. Barolo Riserva Briccolina è la prova che l'Attitudine Piemontese rappresenta, da Enrico Serafino, un insieme di valori: complessità, dedizione e tenacia.