



2016

ENRICO SERAFINO

1878

SINGOLI DI POSIZIONE

ENRICO SERAFINO



BRICCOLINA

BAROLO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (MGA)

ANNATA:	2016	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Nebbiolo	CARATTERE:	Giovane	○○○○●	Affinato
ZONA VIGNETI:	Serralunga d'Alba-Briccolina MGA		Leggero	○○○○●	Corposo
			Dolce	○○○○●	Secco
			Acciaio	○○○○●	Legno
ALCOOL:	14,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina a cacciagione, arrostiti, formaggi stagionati. Apprezzato anche per il dopo cena.		

NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: 20 - 25 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	80 anni	RESA:	6000 kg/ha
VENDEMMIA:	Manuale in cassa		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile		

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE DI PRE-FERMENTAZIONE: 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.PROCESSO DI FERMENTAZIONE: 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.

LA DIFFERENZA È...

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.

ANNATA 2016

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.

CONSORZIO
TUTELA
ROEROCAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013
CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013