



2015

ENRICO SERAFINO

1878

SINGOLI DI POSIZIONE

ENRICO SERAFINO



## BRICCOLINA

## BAROLO

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

ANNATA:	2015	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Nebbiolo	CARATTERE:	Giovane	○○○○●	Affinato
ZONA VIGNETI:	Serralunga d'Alba-Briccolina MGA		Leggero	○○○○●	Corposo
			Dolce	○○○○●	Secco
			No Legno	○○○○●	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:	35 anni	RESA:	6000 kg/ha
VENDEMMIA:	100% Manuale		
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).

## 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 BRICCOLINA** è la prova che l'Attitudine Piemontese rappresenta, da Enrico Serafino, un insieme di valori: complessità, dedizione e tenacia.CONSORZIO  
TUTELA  
ROEROCAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013  
CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013

## ANNATA 2015

Il 2015 è stato caratterizzato da un clima favorevole durante l'intera stagione, dalla fioritura alla raccolta. L'estate è stata calda e asciutta, con scarsi giorni di pioggia che hanno offerto uve molto sane. A settembre il tempo è stato mite con giornate soleggiate e notti fresche. Grazie a ciò la raccolta è stata anticipata (di circa 7 giorni) con uve che erano perfettamente mature e ben equilibrate. Il risultato finale è stata un'annata con vini eleganti ed espressione piena del terroir.