



2017

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO



CRUVA

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA:	2017	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Barbera	CARATTERE:	Giovane	○○○○●○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Area del Monferrato, provincia di Asti vicino a Nizza Monferrato		Leggero	○○○○●○	Corposo
		Dolce	○○○○●●	Secco	
			No Legno	○○○○●○	Legno
ALCOOL:	13,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina con pasta, risotto, arrostiti, formaggi, salumi e la tipica Bagna Cauda.		



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino intenso con tipici riflessi violacei.

NASO: Ampio, elegante, fresco, ricco di profumi di piccoli frutti rossi, violetta e uva matura con piacevoli sentori di spezie.

PALATO: Fine, fresco, di media struttura, molto equilibrato con una morbida acidità e lungo finale speziato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 - 18 °C

LONGEVITÀ: 4 - 6 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO	TERRENO:	sabbioso-limoso
ETÀ VITI:	15-30 anni	RESA:	9000 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 a **temperatura controllata**. La macerazione è di **media durata** (oltre **18 giorni**) con **délestage**.

AFFINAMENTO: L'affinamento di **14 mesi** avviene in **botti di rovere** di medie dimensioni (2500-4000 litri).

LA DIFFERENZA È...

CRUVA BARBERA D'ASTI è una **contemporanea** Barbera **tradizionale** che sorprende per la sua **struttura equilibrata** e la sua **morbida acidità**. Grazie al terreno e ad un'**esecuzione meticolosa**, questo vino offre un **gusto dritto** e **speziato** che si abbina **facilmente** ad una **vasta gamma di piatti**.

ANNATA 2017

Il 2017 sarà ricordato per le gelate di aprile e per il successivo clima molto caldo e secco. Pertanto, le condizioni sono state perfette in termini di sviluppo e protezione delle piante. A settembre, le temperature sono diminuite sensibilmente con notevoli differenze tra temperature diurne e notturne. Questa situazione è stata particolarmente positiva per il profilo polifenolico delle uve da vino rosso con ciclo vegetativo medio lungo. Il 2017 può certamente essere ricordato come un'annata anticipata con uve sane e complesse.

CONSIGLIO
TAVOLO
VIBRANTE
ROVERO

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013

