



2019

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI BIANCHI

ENRICO SERAFINO

GRIFO DEL QUARTARO

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

| | | | |
|---------------|----------------|------------------------|---|
| ANNATA: | 2019 | ENOLOGO: | Paolo Giacosa |
| UVAGGIO: | 100% Cortese | CARATTERE: | Giovane ○ ● ○ ○ ○ ○ Leggero ○ ○ ● ○ ○ ○ Dolce ○ ○ ○ ○ ● No Legno ● ○ ○ ○ ○ ○ |
| ZONA VIGNETI: | Comune di Gavi | | Affinato Corposo Secco Legno |
| ALCOOL: | 12,50 % | ABBINAMENTI SUGGERITI: | Si abbina con antipasti, piatti di crostacei e frutti di mare. Ottimo anche come aperitivo e con il sushi |

NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Giallo paglierino con tipici riflessi verdognoli.

NASO: Ampio, delizioso, con profumo di fiori di campo, mandorle, frutti bianchi e gialli come mela, pera, prugna bianca e uva spina.

PALATE: Fresco, secco, intenso, armonico e piacevolmente fruttato, morbido con buon corpo, acidità ben bilanciata e retrogusto piacevolmente lungo. Perfetta affinità naso-palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

LONGEVITÀ: 3 - 4 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

| | | | |
|--------------------------|--------------|----------|------------------|
| ESPOSIZIONE: | S, SO | TERRENO: | argilloso-limoso |
| ETÀ VITI: | 10-25 anni | RESA: | 9500 kg/ha |
| VENDEMMIA: | 100% Manuale | | |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO: | Guyot | | |
| PRATICHE DI VITICULTURA: | Sostenibile | | |

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE 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**. In seguito, questi sono sottoposti alla **pressatura 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 è ottenuto dalla **pressatura soffice** dei grappoli **interi** in ambiente inerte (azoto). Il mosto viene **raffreddato prima della fermentazione** in vasche di acciaio inox a **temperatura controllata**.AFFINAMENTO: GRIFO DEL QUARTARO GAVI DI GAVI viene **affinato** solo in **bottiglia** per circa **3 mesi** prima dell'uscita sul mercato.

LA DIFFERENZA È...

GRIFO DEL QUARTARO GAVI del comune di GAVI è prodotto per **preservare** la **freschezza** e la **fragranza** proveniente dai vigneti del comune di **Gavi**, cuore della denominazione.Inoltre, la notevole **differenza di temperatura** tra il giorno e la notte tipica dell'area esalta il particolare **aroma floreale** di questo vino.**Sorprendente** bianco **piemontese** dalla piacevole **longevità**.CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. (UE) N. 1306/2013
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO TO REGULATIONS N. 1308/2013

ANNATA 2019

Il 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.