



2018

ENRICO SERAFINO

1878

SPECIALITÀ

ENRICO SERAFINO



## PICOTENER

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO

ANNATA:	2018	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	100% Nebbiolo	CARATTERE:	Giovane ○○○●○○ Leggero ○○○○●○ Dolce ○○○○●● No Legno ○○○○●○
ZONA VIGNETI:	Canale	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Affinato Corposo Secco Legno
ALCOOL:	14,00 %		Si abbina alla pasta, zuppe, carni rosse, piatti stagionali e a formaggi di media e lunga stagionatura.



## NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso brillante con sfumature violacee.

NASO: Intenso, elegante e complesso con note floreali di rosa e violetta. Fruttato con sentori di ciliegia e susina, aromi fini di spezie.

PALATO: Fine, vellutato, fresco, da medio a strutturato, delicato con tannini intriganti e un lungo e persistente finale minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: 5 - 7 anni

## INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO, SE	TERRENO:	sabbioso-argilloso
ETÀ VITI:	10-12 anni	RESA:	6500 kg/ha
VENDEMMIA:	100% manuale		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICULTURA:	Sostenibile		

## INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE PRE-FERMENTAZIONE: I grappoli sono **selezionati manualmente** sul **tavolo vibrante** e **raffreddati** con neve carbonica che contribuisce a **evitare l'ossidazione** e riduce considerevolmente l'uso di **solfiti**. Dopo la **diraspatura**, gli acini sono selezionati **a mano** su un secondo tavolo vibrante. Una parte di questi procede verso la fermentazione ad **acino intero** mentre l'altra parte viene sottoposta 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: La **fermentazione** ha luogo in vasche in acciaio inox a **temperatura controllata**. La **macerazione di lunghezza media** viene **arricchita** con la pratica del **délestage** e parzialmente con la tradizionale tecnica a **cappello sommerso per 18 giorni**.

AFFINAMENTO: L'affinamento di **12 mesi** avviene in **botti di rovere di medie dimensioni** (2500-4000 litri).

## LA DIFFERENZA È...

PICOTENER, è "il Nebbiolo dimenticato" oggi pressoché **impossibile da trovare**. Infatti, questa **antica sottovarietà** è caratterizzata da **bassa produzione** e scarso **vigore vegetativo** e questo ne spiega la scarsa diffusione.

Enrico Serafino **orgogliosamente** ripropone il PICOTENER **ricco di polifenoli**, dal colore **intenso** e dall'**aroma** tipicamente **speziato**.

## ANNATA 2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale favorendo la maturazione delle uve senza determinare anticipi sulla previsione di vendemmia. È stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto ma che ha saputo portare risultati di ottima qualità.



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

