



2016

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO



SANAVENTO

BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA:	2016	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Nebbiolo	CARATTERE:	Giovane	○○○○●	Affinato
ZONA VIGNETI:	Barbaresco, Neive, Alba		Leggero	○○○○●	Corposo
			Dolce	○○○○●	Secco
			No Legno	○○○○●○	Legno
ALCOOL:	14,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina a cacciagione, arrostiti, formaggi stagionati e piatti a base di tartufo.		



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granata.

NASO: Bouquet ampio, intenso e piacevole con sentori di liquirizia e tabacco, spezie, cuoio e rosa appassita.

PALATO: Fine, vellutato, con buona struttura e molto ben equilibrato, con tannini vellutati e finale lungo ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: 10 - 15 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	20-25 anni	RESA:	8000 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** di cernita 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 lunga **macerazione** viene **arricchita** con la pratica del **délestage** e, parzialmente, con la tradizionale tecnica a **cappello sommerso** per oltre **20 giorni**.

AFFINAMENTO: Il processo di **affinamento** in **legno** dura **20 mesi** in botti di rovere di medie dimensioni (2500-4000 litri).

LA DIFFERENZA È...

SANAVENTO è apprezzato per la sua **armonia** ed **eleganza** dovuta ai **tannini vellutati** e alla **morbida acidità**. Grazie all'**attenta gestione** durante il processo di **fermentazione**, i caratteri dell'uva sono **perfettamente inclusi** nella **potenza** del vino. SANAVENTO si traduce in un **Barbaresco invitante, ricco ed elegante**.



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



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.