



2016

ENRICO SERAFINO

1878

SPECIALITÀ

ENRICO SERAFINO



SERRALUNGA

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

ANNATA:	2016	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Nebbiolo	CARATTERE:	Giovane	○○○○●	Affinato
ZONA VIGNETI:	Serralunga d'Alba		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: 15 - 20 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	20-30 anni	RESA:	8000 kg/ha
VENDEMMIA:	100% Manuale		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICULTURA:	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 in **tonneaux** per **12 mesi** e, per una parte, **16 mesi** in botti di rovere di **medie** dimensioni (2500 litri)

LA DIFFERENZA È...

BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA è noto per la sua **longevità**, **austerità** e **complessità**. L'attenta **coltivazione** dei vigneti, il **processo di vinificazione** e l'accurato **affinamento** in rovere permettono a Enrico Serafino di rendere **attuali** queste caratteristiche.Il SERRALUNGA BAROLO Enrico Serafino vuole essere una interpretazione **contemporanea** dell'importante **tradizione** di questo **territorio**.CONSORZIO TUTELA BAROLO
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO DI REGULAZIONE N. 1198/2013

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.