



ENRICO SERAFINO
1878



CRUVA

Barbera d'Asti docg 2020

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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.

ABBINAMENTI

Si abbina con pasta, risotto, arrosti, formaggi, salumi e la tipica Bagna Cauda.

CARATTERE

Giovane	○ ○ ○ ○ ● ○	Affinato
Leggero	○ ○ ○ ○ ● ○	Corposo
Dolce	○ ○ ○ ○ ○ ●	Secco
Acciaio	○ ○ ○ ○ ● ○	Legno

Temperatura di servizio
15 - 18 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
colline del nicese

Uvaggio
100% Barbera

Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
14%



TRATTAMENTO UVE

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.

VINIFICAZIONE

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) con aggiunta di piccola percentuale di legni piccoli.

Longevità

4 - 6 anni

Esposizione

S, SO

Età viti

15 - 30 anni

Terreno

Sabbioso-limoso

Sistema di allevamento

Guyot

Pratiche di viticoltura

Sostenibile

ANNATA 2020

L'annata è iniziata con un inverno mite seguito dai mesi di marzo ed aprile dal tempo bello e scarse precipitazioni. Piogge importanti si sono verificate a maggio e giugno determinando un rallentamento nello sviluppo vegetativo. Il resto della stagione è trascorso in modo equilibrato. La vendemmia è iniziata il 21 agosto con l'Alta Langa. Barbera e Nebbiolo hanno visto un rallentamento di maturazione che è poi ripresa nella seconda parte di settembre. Il Nebbiolo, in particolare, si è presentato alla raccolta in condizioni ottimali. Il 2020 verrà ricordata come un'ottima annata sottolineata dai profumi intensi e molto eleganti e dal grande equilibrio dei suoi vini.

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.