



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, arrostiti, 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 É

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.