



ENRICO SERAFINO

1878

SINGOLI DI
POSIZIONE

ENRICO SERAFINO

OESIO

ROERO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Annata:	2015	Enologo:	Paolo Giacosa Beppe Caviola
Uvaggio:	Nebbiolo 100%	Caratteri generali:	Giovane ○○○●○ Invecchiato
Zona Vigneti:	Canale		Leggero ○○○●○ Corposo
Alcol:	14,50 %		Dolce ○○○○● Secco
			No legno ○○○●○ Legno
Abbinamenti Suggestiti:			Si abbina a piatti di selvaggina, arrostiti, formaggi stagionati



Note dell'Enologo:

Colore: rosso rubino brillante con riflessi granata.

Naso: intenso, etereo con note di violetta, rosa, liquirizia e tabacco, che si alternano a sentori di spezie, cuoio e frutti rossi.

Palato: insieme austero ed elegante, con una grande struttura tannica, gusto raffinato. Complessità e raffinatezza allo stesso tempo.

Temperatura di servizio: 16-17 ° C.

Ottimo per almeno: 10 anni

Informazioni sul vigneto:

Il nostro vigneto "Oesio" nel comune di Canale è esposto a Sud-Sud Ovest, terreno argilloso sabbioso misto. Viti av età 30-35 anni, sistema di allevamento guyot.

Resa: 6500 kg/ha.

Le uve vengono raccolte a mano, dalla prima alla seconda settimana di ottobre.

Informazione sulla produzione:

Dopo una selezione manuale, segue la diraspatura, una seconda selezione delle uve a mano e la pigiatura. La macerazione è a lunga durata d'azione e con tecnica di rimontaggio e delestage. Una parte è vinificata in legno conico, utilizzando al termine della macerazione la tecnica tradizionale del cappello sommerso: alcune parti rimangono a contatto con le bucce per oltre 20 giorni. L'invecchiamento per 18 mesi è in gran parte in botti di rovere di medie dimensioni, in altre parti in barriques di rovere francese, al secondo passaggio.

La differenza è...

Espressione del progetto di qualità di Enrico Serafino è l'Oesio Roero docg, che è diverso nel vigneto da uve di prima qualità e prosegue in cantina con un legno duraturo di 18 mesi. Il risultato è un vino di ampio corpo che esprime l'eleganza e la complessità tipica del Nebbiolo coltivato nel Roero.