



ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO

NEBBIOLO D'ALBA

NEBBIOLO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Annata:	2014	Enologo:	Paolo Giacosa Beppe Caviola
Uvaggio:	Nebbiolo 100%	Caratteri generali:	Giovane ○○○○●○ Invecchiato Leggero ○○○○●○ Corposo Dolce ○○○○○● Secco No legno ○○○○●○ Legno
Zona Vigneti:	Canale, Priocca, Alba		
Alcol:	13,50 %		Abbinamenti Suggesti: Pasta, minestre, carni bianche e rosse, formaggi stagionati e salumi. Vino da tutto pasto.



Note dell'Enologo:

Colore: rosso rubino dai toni morbidi e brillanti.

Naso: profumo di viola, geranio e fragolina di bosco, alternati a spezia, cuoio e fieno.

Palato: gusto pieno, con tannini evidenti ma smussati dall'affinamento in legno, che ne esalta eleganza e complessità.

Temperatura di servizio: 16-17 ° C.

Ottimo per almeno: 6 anni

Informazioni sul vigneto:

Diversi vigneti, esposizione S, SO, SE, terreni misti sabbiosi nel Roero, più argillosi in Langa, età 15-30 anni, forma di allevamento a guyot semplice.

La produzione per ha è di 9000 kg.

La raccolta, manuale in cassetta, inizia dalla fine di settembre alla seconda settimana di ottobre.

Informazione sulla produzione:

Dopo la cernita manuale dei grappoli su tavolo vibrante, segue diraspatura e pigiatura. Parte dell'uva è vinificata nella fase iniziale con la tecnica della macerazione prefermentativa a freddo. La macerazione è di media durata, utilizzando rimontaggi e delestage. L'affinamento in legno avviene in botti di medie dimensioni e parte in barriques.

La differenza è...

E' il più nobile vitigno piemontese, esprime vini di rara complessità ed eleganza, con sfumature diverse a seconda della zona: più frutto, eleganza e tannini pronti nel Roero, più potenza e complessità in Langa. Contrariamente alla Barbera, ha un colore più tenue, acidità meno spiccata ma molta ricchezza tannica, il vero segreto della sua longevità. Preferisce gli autunni meno assolati con notti fresche, il suo nome deriva infatti da nebbia: è infatti alla comparsa delle prime nebbie mattutine che il Nebbiolo matura.