



ENRICO SERAFINO
1878



MONCLIVIO

Barolo docg 2014

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granata.

NASO: profumo ampio, intenso e piacevole con sentori di ribes, liquirizia, tabacco, spezie, caffè e cuoio.

PALATO: complesso, pieno, armonico e morbido con sentori di mora, di buon corpo con tannini morbidi e piacevole finale.

ABBINAMENTI

Si abbina a cacciagione, arrostiti, formaggi stagionati. Apprezzato anche per aperitivo e per il dopo cena.

CARATTERE

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

Temperatura di servizio
16 - 18 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Serralunga d'Alba, La Morra, Monforte,

Uvaggio
100% Nebbiolo

Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
14,5%



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 e tini di rovere troncoconici a temperatura controllata. La macerazione è di lunga durata con la tecnica del délestage e, in parte, a cappello sommerso per oltre 28 giorni.

AFFINAMENTO

L'affinamento di 22 mesi avviene in botti di rovere di medie dimensioni (2500-4000 litri).

Longevità

10 - 15 anni

Esposizione

S, SO

Età viti

20 - 30 anni

Terreno

Argilloso-calcareo

Sistema di allevamento

Guyot

Pratiche di viticoltura

Sostenibile

ANNATA 2014

L'annata 2014 è iniziata con un inverno mite seguito da una primavera precoce. L'inizio dell'estate ha visto temperature pienamente nella media storica e precipitazioni oltre la media con piogge rare ma molto abbondanti. Il mese di settembre è stato positivo con una buona escursione termica, fattore che si è mantenuto stabile anche nel mese di ottobre contribuendo in modo determinante alla maturazione dell'uva e alla composizione del suo quadro fenolico.

LA DIFFERENZA È

Il Monclivio Enrico Serafino è conosciuto per la sua potente eleganza. Grazie all'attenta gestione dalla vendemmia e all'affinamento in legno, i caratteri del territorio sono perfettamente riconoscibili nel vino. Monclivio è il risultato dell'armonioso connubio tra terra, Nebbiolo e tradizione. Enrico Serafino Barolo dal 1878.