



2015

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO



## MONCLIVIO

### BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA:	2015	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Nebbiolo	CARATTERE:	Giovane	○○○○●	Affinato
ZONA VIGNETI:	Serralunga d'Alba, La Morra, Monforte		Leggero	○○○○●	Corposo
		Dolce	○○○○●	Secco	
			No Legno	○○○●○	Legno
ALCOOL:	14,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina a cacciagione, arrostiti, formaggi stagionati. Apprezzato anche come aperitivo e per il dopo cena.		

#### NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

**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.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 - 18 °C.

**LONGEVITÀ:** 10 - 15 anni.

#### INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	20-35 anni	RESA:	8000 kg/ha
VENDEMMIA:	100% Manuale		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile		

#### INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

**PROCEDURE PRE-FERMENTAZIONE:** 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.

**PROCESSO DI FERMENTAZIONE:** 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).

#### 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.



#### ANNATA 2015

Il 2015 è stato caratterizzato da un clima favorevole durante l'intera stagione, dalla fioritura alla raccolta. L'estate è stata calda e asciutta, con scarsi giorni di pioggia che hanno offerto uve molto sane. A settembre il tempo è stato molto mite con giornate soleggiate e notti fresche. Grazie a ciò la raccolta è stata anticipata (di circa 7 giorni) e le uve erano perfettamente mature e ben equilibrate. Il risultato finale è stata un'annata con vini molto eleganti ed espressione piena del terroir.