



ENRICO SERAFINO  
1878



# MONCLIVIO

## Barolo docg 2018

### 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%



### 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 2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale favorendo la maturazione delle uve senza determinare anticipi sulla previsione di vendemmia. È stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto ma che ha saputo portare risultati di ottima qualità.

### 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.