



ENRICO SERAFINO  
1878



# PICOTENER

## Langhe doc Nebbiolo 2021

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso brillante con sfumature violacee.

**NASO:** intenso, elegante e complesso con note floreali di rosa e violetta. Fruttato con sentori di ciliegia e susina, aromi fini di spezie.

**PALATO:** fine, vellutato, fresco, da medio a strutturato, delicato con tannini intriganti e un lungo e persistente finale minerale.

### ABBINAMENTI

Si abbina alla pasta, zuppe, carni rosse, piatti stagionali e a formaggi di media e lunga stagionatura.

### CARATTERE

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

Temperatura di servizio  
16 - 18 °

Enologo  
Paolo Giacosa

Zone vigneti  
Canale

Uvaggio  
100% Nebbiolo

Vendemmia  
100% manuale in cassa  
Alcool  
14%



### TRATTAMENTO UVE

I grappoli sono selezionati manualmente sul tavolo vibrante e raffreddati con neve carbonica che contribuisce a evitare l'ossidazione e riduce considerevolmente l'uso di solfiti. Dopo la diraspatura, gli acini sono selezionati a mano su un secondo tavolo vibrante. Una parte di questi procede verso la fermentazione ad acino intero mentre l'altra parte viene sottoposta 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

La fermentazione ha luogo in vasche in acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione di lunghezza media viene arricchita con la pratica del délestage e parzialmente con la tradizionale tecnica a cappello sommerso per 18 giorni.

### AFFINAMENTO

L'affinamento di 12 mesi avviene in botti di rovere di medie dimensioni (2500-4000 litri) e tini in legno (5500 litri).

Longevità

5 - 7 anni

Esposizione

S, SO, SE

Età viti

10 - 12 anni

Terreno

Sabbioso-argilloso

Sistema di allevamento

Guyot

Pratiche di viticoltura

Sostenibile

### ANNATA 2021

L'annata inizia con un inverno mite e prolungato con scarse precipitazioni. Ai primi di aprile è iniziato il germogliamento seguito da alcune gelate, con temperature sotto la media e piogge ben distribuite. Maggio è stato fresco e con piogge frequenti. Giugno e luglio sono stati caldi e con scarse precipitazioni. In agosto non si sono avute ondate di calore. La vendemmia è iniziata il 23 agosto con la prima parcella di Alta Langa ed è proseguita a ritmo regolare con tutte le altre uve. Le rese per ettaro sono state inferiori alla media. Le uve raccolte si presentavano sane e con parametri di maturazione perfetti e sorprendentemente equilibrati in acidità.

### LA DIFFERENZA É

Picotener, è "il Nebbiolo dimenticato" oggi pressoché impossibile da trovare. Infatti, questa antica sottovarietà è caratterizzata da bassa produzione e scarso vigore vegetativo e questo ne spiega la scarsa diffusione. Enrico Serafino orgogliosamente ripropone il Picotener ricco di antociani (polifenoli colorati in rosso), dal colore intenso e dall'aroma tipicamente speziato.