



2017

ENRICO SERAFINO

1878

SINGOLI DI POSIZIONE

ENRICO SERAFINO



MERIAME

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (MGA)

ANNATA:	2017	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Nebbiolo	CARATTERE:	Giovane	○○○○●○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Serralunga d'Alba		Leggero	○○○○●○	Corposo
			Dolce	○○○○●○	Secco
		Acciaio	○○○○●○	Legno	
ALCOOL:	14,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina a cacciagione, arrosti, formaggi stagionati. Apprezzato anche per il dopo cena.		

NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi lievemente porpora.

NASO: Bouquet ampio, intenso e complesso, dove l'anima giovanile che si origina dalla macerazione dell'acino intero si fonde con la complessità degli aromi terziari: rosa, violetta, lampone si alternano a liquirizia, spezie, tabacco.

PALATO: Ampio, dai tannini fitti ma ancora vibranti, elegante, lungo finale di ricca personalità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 17 °C

LONGEVITÀ: 15 - 20 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	O	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	60 anni	RESA:	6500 kg/ha
VENDEMMIA:	Manuale in cassa		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile		

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE DI 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**. **Una parte viene diraspata**: gli acini sono **selezionati a mano** su un secondo tavolo vibrante e sottoposti alla **pigiatura soffice**. La rimanente parte viene introdotta intera nel tino di fermentazione, dove va incontro alla **macerazione carbonica**.

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 **pigiato** viene **raffreddato** per preservare le sue **caratteristiche migliori** prima della fermentazione, che avviene in **tino troncoconico di legno** a temperatura controllata. La macerazione è di **medio-lunga durata**, ma senza movimentazioni importanti della frazione solida, **per preservare i grappoli interi**.

AFFINAMENTO: Il processo di **affinamento in legno** è condotto in **botticella di rovere da 1000 litri per una durata di 26 mesi**.

LA DIFFERENZA È...

BAROLO MERIAME ha come punto di forza uno stile enologico che si differenzia dagli altri baroli prodotti in Enrico Serafino: fragranza e finezza aromatica e freschezza gustativa lo caratterizzano, assieme ad una complessa giovanilità.



ANNATA 2017

Il 2017 sarà ricordato per le gelate di aprile e per il successivo clima molto caldo e secco. Pertanto, le condizioni sono state perfette in termini di sviluppo e protezione delle piante. A settembre, le temperature sono diminuite sensibilmente con notevoli differenze tra temperature diurne e notturne. Questa situazione è stata particolarmente positiva per il profilo polifenolico delle uve da vino rosso con ciclo vegetativo medio lungo. Il 2017 può certamente essere ricordato come un'annata anticipata con uve sane e complesse.



CONSORZIO TUTELA BAROLO
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO CON LA REGIONE PIEMONTE N. 1308/2013

