



ENRICO SERAFINO
1878



BRICCO DI NEIVE

Barbaresco docg

MGA Bricco di Neive 2019

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granata.

NASO: bouquet ampio, intenso e complesso con sentori di mora, liquirizia, fiore di violetta, tabacco, spezie, rose essiccate.

L'uva Nebbiolo è facilmente riconoscibile.

PALATO: complesso, dalla struttura importante ma sempre elegante, con tannini setosi e lungo finale.

ABBINAMENTI

Si abbina a cacciagione, arrostiti, formaggi stagionati, piatti a base di tartufo bianco. Apprezzato anche per il dopo cena.

CARATTERE

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

Temperatura di servizio
16 - 18 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Neive, Bricco di Neive MGA,

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 in tini troncoconici di legno a temperatura controllata. La macerazione è di lunga durata e viene arricchita con la pratica del délestage e parzialmente con la tradizionale tecnica a cappello sommerso per oltre 20 giorni.

AFFINAMENTO

Il processo di affinamento in legno dura 20 mesi in botti di rovere di medie dimensioni (2500 litri).

Longevità

15 - 20 anni

Esposizione

SO

Età viti

40 anni

Terreno

Argilloso-calcareo

Sistema di allevamento

Guyot

Pratiche di viticoltura

Sostenibile

ANNATA 2019

2019 è iniziato in ritardo a causa di un inverno molto lungo. Aprile piovoso e maggio con temperature basse hanno garantito un andamento più tradizionale della stagione. Il caldo del mese di giugno e di inizio luglio, unito all'umidità nel suolo, hanno creato un forte sviluppo vegetativo. Agosto è trascorso con un clima mite e precipitazioni sporadiche. La vendemmia è iniziata senza anticipo con uve sane, livelli di acidità leggermente più alti rispetto alla media e, per le uve rosse, alti livelli di antociani e un eccellente profilo polifenolico.

LA DIFFERENZA É

Bricco di Neive è un cru dalla grande complessità e prende il nome dalla sommità della collina su cui è situato. Enrico Serafino Bricco di Neive è un Barbaresco austero ma allo stesso tempo elegante, risultato di un processo di produzione sostenibile. Barbaresco Bricco di Neive è la prova che l'Attitudine Piemontese rappresenta, da Enrico Serafino, un insieme di valori: complessità, dedizione e tenacia.