



ENRICO SERAFINO  
1878



# Barbaresco docg MGA Bricco di Neive 2021

## 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 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 È

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.