



2018

ENRICO SERAFINO

1878

SINGOLI DI POSIZIONE

ENRICO SERAFINO



CARPEGNA

BAROLO

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

ANNATA:	2018	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Nebbiolo	CARATTERE:	Giovane	○○○○●	Affinato
ZONA VIGNETI:	Serralunga d'Alba-Carpegna MGA		Leggero	○○○○●	Corposo
			Dolce	○○○○●	Secco
			Acciaio	○○○○●	Legno
ALCOOL:	14,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina a cacciagione, arrostiti, formaggi stagionati. Apprezzato anche per il dopo cena.		

NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino intenso con lievi riflessi granata.

NASO: Bouquet ampio, variegato, con i piccoli frutti che si alternano alla liquirizia e alle spezie e si fondono alla violetta tipica dell'uva Nebbiolo.

PALATO: Ampio, persistente, in cui la superba bocca e la fittezza tannica lasciano spazio alla freschezza e all'eleganza, promettendo una lunga evoluzione in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: 20 - 25 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	35 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**. 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.PROCESSO DI FERMENTAZIONE: 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 **18 giorni**.AFFINAMENTO: Il processo di **affinamento in legno** dura per **25 mesi** in recipienti di diverse capacità.

LA DIFFERENZA È...

Carpegna è un vigneto che si distingue, all'interno del Comune di Serralunga, per un suolo più giovane composto da **marne di Sant'Agata fossili** tipiche. Il risultato è un Barolo più **aperto** e **accogliente** rispetto ad altri vini provenienti dai vigneti di questo territorio.

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.

CONSORZIO
TUTELA
ROEROCAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013
CAMPAIN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013