

# ENRICO SERAFINO

1878





# **VIGNETI - VINEYARDS**

Enrico Serafino ottiene le sue uve da circa 60 ettari di vigneti dislocati nell'area UNESCO delle Langhe, Roero e Monferrato.

La cantina è proprietaria di 25 ettari di vigneti a Serralunga d'Alba, Canale e nell'Alta Langa. A ciò si aggiungono altri 35 ettari che sono coltivati sulla base di accordi di lungo termine strettamente controllati dagli agronomi della Casa. Tutti i vini sono prodotti e imbottigliati all'origine all'interno delle proprie cantine

Il lavoro è principalmente quello di camminare in ogni vigneto durante le varie stagioni con il fine di scoprire il vino segreto che in esso si nasconde, portando alla luce il vero tesoro del terroir.





Enrico Serafino sources its grapes from about 60 hectares spread in the UNESCO Area of Langhe, Roero, Monferrato.

The winery owns 25 hectares of single vineyards in Serralunga d'Alba, Canale and Alta Langa. An additional 35 hectares are farmed under Serafino agronomists' strict control based on long-term supply agreements. All the wines are estate produced and bottled.

Our job is principally to walk through our vineyards throughout the various seasons in order to understand the hidden wine, the true treasure of terroir.



# SOSTENIBILITÁ- SUSTAINABILITY

In Enrico Serafino crediamo che sia nostra personale responsabilità ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività con il fine di salvaguardare le future generazioni. Nel 2019, abbiamo quindi aderito ai Disciplinari di Sostenibilità Viva. Si tratta di un protocollo del Ministero Italiano dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare progettato per valutare le prestazioni di sostenibilità. Dal 2021 l'intera organizzazione Enrico serafino è certificata Viva, progetto che utilizza indicatori ambientali, sociali ed economici, i quali verificano un set importante di elementi, dalle emissioni di anidride carbonica al consumo di acqua, dalle pratiche agricole alla responsabilità sociale.

As Enrico Serafino winery, we believe that it is our own responsibility to reduce the impact of any activities on the environment with the aim to provide for future generations. In 2019, Enrico Serafino signed the VIVA Guidelines. It is an Italian Ministry for the Environment, Land and Sea certification designed to assess sustainability performances. Since 2021 the entire organization of Enrico Serafino is VIVA Certified, a protocol that harmonizes the environmental, social and economic indicators widely used at national and international level, covering a full set of elements from the Carbon Footprint to the Water Consumption, from the Vineyards Activities to the Social Responsibility.





# BAROLO E BARBARESCO



BRICCOLINA
Barolo d.o.c.g. M.G.A.
vigneti in Serralunga d'Alba



MERIAME

Barolo d.o.c.g. M.G.A.

vigneti in Serralunga d'Alba



CARPEGNA
Barolo d.o.c.g. M.G.A.
vigneti in Serralunga d'Alba



SERRALUNGA Barolo d.o.c.g. M.G.A. vigneti in Serralunga d'Alba



MONCLIVIO Barolo d.o.c.g.

Enrico Serafino possiede un'esperienza di oltre 140 anni nella produzione di Barolo & Barbaresco. Per questo diritto storico acquisito la cantina è autorizzata per Legge a vinificare e affinare questi vini nelle sue cantine di Canale d'Alba. La denominazione Barolo si sviluppa in 11 comuni sulla riva destra del fiume Tanaro. Le nostre uve provengono dalle aree di Serralunga d'Alba, Monforte e La Morra. All'interno della nostra enoteca storica conserviamo e orgogliosamente proteggiamo una completa collezione di vini Enrico Serafino che abbracciano ottant'anni della nostra storia; la nostra più antica bottiglia è il Barolo del 1939.

Enrico Serafino has a Barolo & Barbaresco crafting expertise of over 140 years.

For this reason, the winery is allowed by the Law (historical right) to make the whole winemaking and ageing process in Canale d'Alba (close but out of the Barolo and Barbaresco production area).

Barolo appellation area is spread on 11 municipalities on the right side of the river Tanaro. Our grapes are sourced out from the areas of Serralunga d'Alba, Monforte and La Morra. Currently we proudly and protectively maintain in our historical cellar a quite complete set of old vintages bottles that covers eighty years of our history; the oldest bottle is a Barolo 1939.

# BAROLO E BARBARESCO

# ARBARESCO ENRICO SERAFINO

BRICCO DI NEIVE Barbaresco d.o.c.g. M.G.A. vigneti in Neive

SANAVENTO"

ENRICO SERAFINO

**SANAVENTO** 

Barbaresco d.o.c.g.

# **AUTOCTONI - INDIG ENOUS**



**OESIO**Roero d.o.c.g. M.G.A.
vigneti in frazione Oesio Canale



SAN DEFENDENTE Barbera d'Alba d.o.c.g. M.G.A.

vigneti in frazione San Defendente Canale

#### OLTREDIECI



#### OESIO ROERO OLTREDIECI

è un vino importante prodotto in piccole quantità solo in annate straordinarie nel rispetto di pratiche di viticultura sostenibile. Grazie alla conformazione del terreno argilloso e sabbioso. Questo vino ultradecennale è la dimostrazione del potenziale del vitigno nebbiolo coltivato su queste colline.

Is an important wine produced only in small quantity and only in extraordinary vintages with the full respect of sustainable viticulture's practices. Thanks to the clay and sandstone soil this wine beyond 10 years is the proof of the potentiality of Nebbiolo grown in these bills.



#### SAN DEFENDENTE OLTREDIECI BARBERA D'ALBA SUPERIORE

è una Barbera complessa e dalle molteplici sfaccettature che sorprende con la sua invitante ricchezza di sapori di frutta rossa e di aromi terziari.

Questo vino ultradecennale è la dimostrazione del potenziale del vitigno barbera coltivato su queste colline.

Is a complex Barbera with different aspects that can surprise for an attractive richness of aromas and flavours of red fruit.

This wine beyond 10 years is the proof of the potentiality of ageing of the barbera grown in these hills.

# **AUTOCTONI - INDIGENOUS**



PICOTENER
Langhe Nebbiolo d.o.c.
«...il nebbiolo dimenticato»

#### **PICOTENER**

Il Nebbiolo è una delle più interessanti varietà autoctone piemontesi.

Lavorando in particolare su Barolo, Barbaresco e Roero abbiamo riscoperto una speciale sottovarietà di questa uva così complessa: il Picotener o, come familiarmente lo chiamiamo, il "Nebbiolo dimenticato".

Enrico Serafino è il primo produttore a proporre il Picotener Langhe Nebbiolo doc riconsegnandogli una nuova prestigiosa opportunità.

Un recente articolo pubblicato nel Dicembre 2017 dalla Rivista Scientifica Nature inserisce il Picotener tra le tre sottovarietà più rappresentative.

Nebbiolo is one of the most interesting Piemonte native grape varieties. Working on it going through the Barolo, Barbaresco and Roero appellations we found a special sub-variety of this multifaceted grape: the Picotener or, as we call familiarly, the "forgotten nebbiolo". Enrico Serafino is the first producer to release Picotener Langhe Nebbiolo doc giving it a new prestigious legacy. A recent article published in December 2017 from

A recent article published in December 2017 from the renowned scientific review Nature found that Picotener is one of the three most representative subvarieties of the nebbiolo spectrum analyzed.



**TOVASACCO** Nebbiolo d'Alba d.o.c.



PAJENA Barbera d'Alba d.o.c.



**CRUVA**Barbera d'Asti d.o.c.g.
Superiore



**DOSSO** Barbera d.o.c.

# **AUTOCTONI - INDIGENOUS**



#### POGGIO DELLA RUPE Gavi d.o.c.g. del comune di Gavi vigneti in frazione Monterotondo Gavi

#### MONTEROTONDO

dal Poggio della Rupe.

E' un vigneto situato a 350 metri slm che termina su un promontorio a strapiombo sulla vallata di Gavi. Questa rupe ispira il nome del vino. Sull'etichetta il simbolo del Disco di Libarna rappresenta un antico orologio astronomico risalente al I secolo d.C. il cui utilizzo principale era la misurazione degli anni tramite il conteggio delle lunazioni. Questo reperto archeologico è stato ritrovato nell'antica città romana di Libarna oggi nel comune di Serravalle Scrivia a pochi km

It is a vineyard located at 350 meters above sea level that ends in cliffs overhanging the slopes of the Gavi valley. This cliff inspires the name of the wine. On the label The Libarna Disk represents an ancient astronomical clock dating back to the 1st century A.D. whose main use was to measure the years by counting the lunations cycles. This archaeological artifact was found in the ancient Roman town of Libarna today in the municipality of Serravalle Scrivia a few km away from Poggio della Rupe.



GRIFO DEL QUARTARO Gavi d.o.c.g. del comune di Gavi



POGGIO DI CARO Roero Arneis d.o.c.g.



BLACK EDITION

MOSCATO D'ASTI d.o.c.g.

«...sovramaturo direttamente in vigna»



**ERIANTHE**Moscato d'Asti d.o.c.g.

# **ALTA LANGA**



**ZERO 140** Alta Langa riserva d.o.c.g.

Il "Metodo Classico o Champenois" è stato applicato in Piemonte, per la prima volta in Italia, nel 1865. In Enrico Serafino la produzione è iniziata nel 1878 nelle stesse originali cantine sotterranee utilizzate ancora oggi per i propri Alta Langa docg. La particolarità delle nostre cuvée deriva indubbiamente dal controllo dei vigneti-lieu dit (ad oggi 41 in 16 comuni differenti, divisi in 56 parcelle e con una differenza altimetrica di 300 metri). A questo si aggiungono l'esperienza specifica nella denominazione, la disponibilità di



molte annate di vini di riserva, la scelta di ridurre al minimo i dosaggi e di evitare distillati nella Liqueur d'expédition e, infine, la lunga fermentazione dei vini in bottiglia a contatto con i propri lieviti.

The "Sparkling Metodo Classico or Champenoise", was first employed in Italy in Piemonte in 1850. Enrico Serafino started its own production in 1878 in the same dedicated underground cellar as used today. The special character of our Cuvée comes from the control of the vineyards "lieu-dit"

(as per today 41 in 16 villages; divided in 56 parcels with a gap in altitude of 300 meters). In addition to that we can add the specific expertise in the appellation, an impressive library of reserve wines of Alta Langa, the choice of reducing the dosage and avoiding spirits in the liqueur d'expédition and the long ageing on lees.

#### **ZERO 140**

Zero 140 è la migliore rappresentazione della longevità dell'Alta Langa Metodo Classico ed è in assoluto il primo Alta Langa ad affinamento estremo di quasi 12 anni sui lieviti. La scelta di evitare qualsiasi dosaggio unita alla sboccatura tardiva permette a ZERO 140 Riserva PAS DOSÉ di rappresentare l'essenza del territorio di origine. Abbiamo deciso di ispirarci alla Teoria dei Pianeti e dei Colori. Si tratta di 12 colori che sono esattamente quelli di cui avevamo bisogno per identificare e distinguere i 12 millesimi di ZERO 140 che contemporaneamente si affinano nelle nostre cantine.

ZERO 140 PAS DOSÉ Enrico Serafino is the best representation of the Alta Langa Metodo Classico longevity with an almost 12 years ageing on lees. The firm decision to avoid any liqueur d'expédition as well as late disgorgement allow to maintain the original character of the terroir. Finally, the choice of colours. The quality of our wines comes from Nature. This is why we decided to draw inspiration from the Theory of Planets and Colours. 12 colours that identify and distinguish the 12 vintages of ZERO 140 that are refined at the same time in our cellars.



**ZERO** Alta Langa pas dosè d.o.c.g.



**ZERO ROSÉ** Alta Langa pas dosè d.o.c.g. *Rosè de Saignée* 

#### ZERO

ZERO Pas Dosé è lo spumante che meglio rappresenta Enrico Serafino Alta Langa. La complessità del terroir si esprime appieno grazie alla meticolosa esecuzione di ogni passaggio dalla vite al vino. Prodotto a partire dal millesimo 2004 è, in assoluto, il primo Alta Langa Pas Dosé mai prodotto.

La scelta di evitare qualsiasi dosaggio unita alla sboccatura tardiva permette a ZERO Pas Dosé Enrico Serafino di affermare la sua evidente singolarità.

Is the sparkling wine that best represents Enrico Serafino Alta Langa. The complexity of terroir is fully expressed thanks to the meticulous execution of each step from the vine to the wine. Produced for the first time in 2004, Zero is is the first Alta Langa Pas Dosé ever produced. The firm decision to avoid any liqueur d'expédition as well as late disgorgement allow ZERO PAS DOSÉ to affirms its greatly appreciated singularity.

# **ALTA LANGA**



PROPAGO Alta Langa d.o.c.g. Blanc ce Blancs



PARCELLAIRE Alta Langa d.o.c.g.

#### **PARCELLAIRE**

Enrico Serafino applica la vinificazione parcellare sin dalla nascita della docg Alta Langa. Parcellaire è ottenuto dalla selezione di alcune parcelle che meglio rappresentano il carattere tipicamente "graffiante" della denominazione. Il dosaggio, volutamente ridotto in zuccheri, unito all'assenza di distillati, elimina ogni interferenza tra il vino e il suo territorio di origine.

Enrico Serafino applies the parcellaire vinification since the creation of the docg Alta Langa. Parcellaire is obtained by the selection of some parcels that best represent the typical scratchy character of the appellation. The dosage intentionally reduced in sugar, with the absence of spirits in the liqueur, eliminates any interfering between the wine and its original terroir.



**OUDEIS**Alta Langa d.o.c.g. *Brut* 



OUDEIS ROSÉ Alta Langa d.o.c.g. Rosè de Saignée

#### **O**UDEIS

OUDEIS deriva dal greco "Odysseus" e significa nessuno. Infatti, nessuno è all'origine della complessità del vino; solo il terroir ha questa paternità. Enrico Serafino lo vuole ricordare cominciando già dal nome del suo metodo classico.

OUDEIS BRUT: l'Alta Langa come emozione.

OUDEIS derives from the Greek "Odysseus" and means no one. In fact, no one is at the origin of the wine complexity; only the terroir has this ability. Enrico Serafino recalls it in this name.

OUDEIS BRUT: Alta Langa as pure emotion.

# LOGO

Nel definire il nostro logo cercavamo un segno che rappresentasse "L'Impronta della Natura sulla Natura" oltre a ricordare l'origine geologica del Piemonte.

La sezione della conchiglia fossile del terziario piemontese è il segno che soddisfa entrambe le condizioni ed è la prova che lo Sviluppo Sostenibile è possibile.

We wanted our logo to represent "Nature's footprint on Nature" while reminding people of the Piemonte soil geological origin. The tertiary Piemontese sliced fossil has fulfilled our expectations and is the proof of the possible Sustainable Growth.



# PIEMONTE ATTITUDE

Il modo usuale di presentare l'atmosfera che si respira in Piemonte è quello di parlare dei vini di Langhe, Roero e Monferrato i quali provengono dalla prima zona viticola italiana riconosciuta Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.

Meno usuale è raccontare che nella regione si disegnano alcune tra le più belle automobili al mondo e si creano incredibili tessuti in lana, cappelli, abiti ed eccellenze alimentari.

Sembra che la regione possieda un'attitudine sua propria: l'Attitudine Piemontese.



The usual way to introduce the atmosphere of Piemonte, is to talk about the wines in that area, that is, Langhe, Roero and Monferrato which are the first winegrowing areas recognized as a UNESCO World Heritage site in Italy. Less talked about is the way the area produces some of the most beautiful cars in the world as well as wool fabrics, hats, suits and food specialties.

It seems like the region has an attitude of its own: The Piemonte Attitude.







LANGHE ROERO MONFERRATO
UNESCO WORLD HERITAGE



#### **Enrico Serafino srl**

Cantine in Corso Asti, 5 - 12043 Canale (CN) - Italia Tel. 0173 970474 www.enricoserafino.it info@enricoserafino.it