



ENRICO SERAFINO
1878



MONCLIVIO

Barolo docg 2013

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granata.

NASO: profumo ampio, intenso e piacevole con sentori di ribes, liquirizia, tabacco, spezie, caffè e cuoio.

PALATO: complesso, pieno, armonico e morbido con sentori di mora, di buon corpo con tannini morbidi e piacevole finale.

ABBINAMENTI

Si abbina a cacciagione, arrostiti, formaggi stagionati. Apprezzato anche per aperitivo e per il dopo cena.

CARATTERE

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

Temperatura di servizio
16 - 18 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Serralunga d'Alba, La Morra, Monforte,

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 tini di rovere troncoconici a temperatura controllata. La macerazione è di lunga durata con la tecnica del délestage e, in parte, a cappello sommerso per oltre 28 giorni.

AFFINAMENTO

L'affinamento di 22 mesi avviene in botti di rovere di medie dimensioni (2500-4000 litri).

Longevità

10 - 15 anni

Esposizione

S, SO

Età viti

20 - 30 anni

Terreno

Argilloso-calcareo

Sistema di allevamento

Guyot

Pratiche di viticoltura

Sostenibile

ANNATA 2013

L'annata 2013 è stata caratterizzata da un inizio difficile seguito da un secondo periodo che ha completamente cambiato la situazione. Da sottolineare il clima particolarmente caldo dei mesi di settembre e ottobre che hanno permesso di ritardare le operazioni di raccolta (mediamente 15 gg.) con risultati molto soddisfacenti. Ciò che indubbiamente ha fatto la differenza è stata la scelta giusta su quando agire in base al clima, alla varietà e alle condizioni pedoclimatiche per fare del 2013 un'annata eccellente.

LA DIFFERENZA È

Il Monclivio Enrico Serafino è conosciuto per la sua potente eleganza. Grazie all'attenta gestione dalla vendemmia e all'affinamento in legno, i caratteri del territorio sono perfettamente riconoscibili nel vino. Monclivio è il risultato dell'armonioso connubio tra terra, Nebbiolo e tradizione. Enrico Serafino Barolo dal 1878.