



ENRICO SERAFINO
1878



CRUVA

Barbera d'Asti docg Superiore 2023

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con tipici riflessi violacei.

NASO: ampio, elegante, fresco, ricco di profumi di piccoli frutti rossi, violetta e uva matura con piacevoli sentori di spezie.

PALATO: fine, fresco, di media struttura, molto equilibrato con una morbida acidità e lungo finale speziato.

ABBINAMENTI

Si abbina con pasta, risotto, arrosti, formaggi, salumi e la tipica Bagna Cauda.

CARATTERE

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

Temperatura di servizio
15 - 18 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
colline del nicese

Uvaggio
100% Barbera

Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
14%



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 a temperatura controllata. La macerazione è di media durata (oltre 18 giorni) con délestage.

AFFINAMENTO

L'affinamento di 14 mesi avviene in botti di rovere di medie dimensioni (2500-4000 litri) con aggiunta di piccola percentuale di legni piccoli.

Longevità

4 - 6 anni

Esposizione

S, SO

Età viti

15 - 30 anni

Terreno

Sabbioso-limoso

Sistema di allevamento

Guyot

Pratiche di viticoltura

Sostenibile

ANNATA 2022

L'annata è stata una delle più calde e siccitose in assoluto. A un inverno con una straordinaria carenza di precipitazioni e clima mite è seguito un periodo all'insegna del bel tempo, senza piogge significative per più di 180 giorni. A luglio le viti si sono autoregolate in base alla poca disponibilità di acqua e presentavano grappoli di forma contenuta. La vendemmia è iniziata il 10 agosto con le uve destinate all'Alta Langa, per proseguire subito dopo con le varietà a bacca bianca. La raccolta del nebbiolo è iniziata intorno alla metà di settembre. Si è potuto notare una qualità dei grappoli eccellente con uve sane seppure con produzioni più limitate.

LA DIFFERENZA È

Cruva Barbera d'Asti è una contemporanea Barbera tradizionale che sorprende per la sua struttura equilibrata e la sua morbida acidità. Grazie al terreno e ad un'esecuzione meticolosa, questo vino offre un gusto dritto e speziato che si abbina facilmente ad una vasta gamma di piatti.