



ENRICO SERAFINO  
1878



# Barolo docg

## MGA del Comune di Serralunga d'Alba 2020

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino intenso con riflessi granata.

**NASO:** bouquet ampio, intenso e complesso con sentori di mora, liquirizia, tabacco, spezie, chicchi di caffè e rose sfumate. L'uva Nebbiolo è facilmente riconoscibile.

**PALATO:** ampio, sfaccettato, asciutto, corposo, elegante, armonico, ricco di tannini fini e piacevole e lungo finale. Piena affinità naso-palato.

### ABBINAMENTI

Si abbina a cacciagione, arrostiti, formaggi stagionati.  
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  
Serralunga d'Alba,

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 28 giorni.

### AFFINAMENTO

Il processo di affinamento in legno dura un totale di 28 mesi, parte in tonneaux e parte in botti di medie dimensioni (2500 litri).

### Longevità

15 - 20 anni

### Esposizione

S, SO

### Età viti

20 - 30 anni

### Terreno

Argilloso-calcareo

### Sistema di allevamento

Guyot

### Pratiche di viticoltura

Sostenibile

### ANNATA 2020

L'annata è iniziata con un inverno mite seguito dai mesi di marzo ed aprile dal tempo bello e scarse precipitazioni. Piogge importanti si sono verificate a maggio e giugno determinando un rallentamento nello sviluppo vegetativo. Il resto della stagione è trascorso in modo equilibrato. La vendemmia è iniziata il 21 agosto con l'Alta Langa. Barbera e Nebbiolo hanno visto un rallentamento di maturazione che è poi ripresa nella seconda parte di settembre. Il Nebbiolo, in particolare, si è presentato alla raccolta in condizioni ottimali. Il 2020 verrà ricordata come un'ottima annata sottolineata dai profumi intensi e molto eleganti e dal grande equilibrio dei suoi vini.

### LA DIFFERENZA É

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba è noto per la sua longevità, austerità e complessità. L'attenta coltivazione dei vigneti, il processo di vinificazione e l'accurato affinamento in rovere permettono a Enrico Serafino di rendere attuali queste caratteristiche. Il Serralunga Barolo Enrico Serafino vuole essere una interpretazione contemporanea dell'importante tradizione di questo territorio.