



ENRICO SERAFINO
1878



Barolo docg MGA Meriame 2018

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi lievemente porpora.

NASO: bouquet ampio, intenso e complesso, dove l'anima giovanile che si origina dalla macerazione dell'acino intero si fonde con la complessità degli aromi terziari: rosa, violetta, lampone si alternano a liquirizia, spezie, tabacco.

PALATO: ampio, dai tannini fitti ma ancora vibranti, elegante, lungo finale di ricca personalità.

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 - 17 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Serralunga d'Alba, Meriame MGA

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. Una parte viene diraspata: gli acini sono selezionati a mano su un secondo tavolo vibrante e sottoposti alla pigiatura soffice. La rimanente parte viene introdotta intera nel tino di fermentazione, dove va incontro alla macerazione carbonica.

L'intero processo si svolge senza l'utilizzo di coclee al fine di trattare le uve nel modo più delicato possibile.

VINIFICAZIONE

Il pigiato viene raffreddato per preservare le sue caratteristiche migliori prima della fermentazione, che avviene in tino troncoconico di legno a temperatura controllata. La macerazione è di medio- lunga durata, ma senza movimentazioni importanti della frazione solida, per preservare i grappoli interi.

AFFINAMENTO

Il processo di affinamento in legno è condotto in botticella di rovere da 1000 litri per una durata di 26 mesi.

Longevità

15 - 20 anni

Esposizione

○

Età viti

60 anni

Terreno

Argilloso-calcareo

Sistema di allevamento

Guyot

Pratiche di viticoltura

Sostenibile

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.

LA DIFFERENZA È

Barolo Meriame ha come punto di forza uno stile enologico che si differenzia dagli altri baroli prodotti in Enrico Serafino: fragranza e finezza aromatica e freschezza gustativa lo caratterizzano, assieme ad una complessa giovanilità.