



ENRICO SERAFINO  
1878



# Barolo docg MGA Carpegna 2019

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino intenso con lievi riflessi granata.  
**NASO:** bouquet ampio, variegato, con i piccoli frutti che si alternano alla liquirizia e alle spezie e si fondono alla violetta tipica dell'uva Nebbiolo.  
**PALATO:** ampio, persistente, in cui la superba bocca e la fittezza tannica lasciano spazio alla freschezza e all'eleganza, promettendo una lunga evoluzione in bottiglia.

## 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, Carpegna 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. 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 18 giorni.

## AFFINAMENTO

Il processo di affinamento in legno dura per 25 mesi in recipienti di diverse capacità.

Longevità  
20 - 25 anni

Esposizione  
S, SO

Età viti  
35 anni

Terreno  
Argilloso-calcareo

Sistema di allevamento  
Guyot

Pratiche di viticoltura  
Sostenibile

## ANNATA 2019

2019 è iniziato in ritardo a causa di un inverno molto lungo. Aprile piovoso e maggio con temperature basse hanno garantito un andamento più tradizionale della stagione. Il caldo del mese di giugno e di inizio luglio, unito all'umidità nel suolo, hanno creato un forte sviluppo vegetativo. Agosto è trascorso con un clima mite e precipitazioni sporadiche. La vendemmia è iniziata senza anticipo con uve sane, livelli di acidità leggermente più alti rispetto alla media e, per le uve rosse, alti livelli di antociani e un eccellente profilo polifenolico.

## LA DIFFERENZA É

Carpegna è un vigneto che si distingue, all'interno del Comune di Serralunga, per un suolo più giovane composto da marne di Sant'Agata fossili tipiche. Il risultato è un Barolo più aperto e accogliente rispetto ad altri vini provenienti dai vigneti di questo territorio.