



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, arrosti, 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.