



2020

ENRICO SERAFINO

1878

SINGOLI DI POSIZIONE

ENRICO SERAFINO

POGGIO DELLA RUPE

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
MONTEROTONDO

ANNATA:	2020	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Cortese	CARATTERE:	Giovane	● ○ ○ ○ ○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Monterotondo di Gavi		Leggero	○ ○ ○ ● ○ ○	Corposo
ALCOOL:	13 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Dolce	○ ○ ○ ○ ○ ●	Secco
			Acciaio	● ○ ○ ○ ○ ○	Legno
			È vino da pesce: antipasti, crostacei e sushi. Sorregge anche salse dal sapore deciso. Ottimo come aperitivo.		

NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Giallo paglierino con tipici riflessi verdognoli.

NASO: Ampio, complesso, con note di fiori di campo, lavanda, salvia, frutta fresca quale agrumi, pesca bianca e albicocca.

PALATO: Fresco, minerale, intenso con bel corpo bilanciato da acidità importante di lunghissima persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

LONGEVITÀ: 7 - 8 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	35 anni	RESA:	8500 kg/ha
VENDEMMIA:	Manuale in cassa		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile		

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE PRE-FERMENTAZIONE: 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**. In seguito, questi sono sottoposti alla **pressatura soffice**. Una **parte** viene pigiata e **macerata in pressa** per una notte a freddo.

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

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: Il mosto è ottenuto dalla **pressatura soffice** dei grappoli **interi e dell'uva pigiata** in ambiente inerte (azoto). La fermentazione del mosto avviene in vasche di acciaio inox a **temperatura controllata**.

AFFINAMENTO: MONTEROTONDO viene **affinato** sui propri lieviti in acciaio per 6-7 mesi e successivamente in bottiglia.

LA DIFFERENZA È...

MONTEROTONDO GAVI del comune di GAVI, grazie al particolare "terroir" caratterizzato da un suolo gessoso-solfifero e dal microclima, rappresenta la massima espressione del vitigno Cortese che in questo bicchiere raggiunge livelli di complessità ed eleganza unici. Questo vino vi sorprenderà anche per la sua longevità.



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.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO TO EU REGULATION N. 1306/2013

