



**ENRICO SERAFINO**

1878

*Piemonte Attitude*

## LA STORIA - *THE STORY*

---

Nel 1878, guidato dall'Attitudine Piemontese, Enrico Serafino realizza il sogno di diventare un produttore di vino. Da allora e per oltre 140 anni abbiamo raccolto uve di Barolo, Langhe, Roero e Monferrato.

Ancora oggi, la Enrico Serafino è una cantina familiare che mantiene la sua originale anima artigianale, il rispetto per le generazioni future e la cura per il dettaglio che l'hanno distinta sin dagli inizi dell'attività.

*In 1878, driven by the Piemonte Attitude, Enrico Serafino followed his dream of becoming a wine producer. Since then, for more than 140 years, we have harvested grapes from Barolo, Langhe, Roero and Monferrato.*

*Today, Enrico Serafino is still family-owned maintaining the original artisanal soul, respect for future generations and passion for details that have distinguished the winery since the beginning.*



# LA CANTINA - *THE CELLAR*

---

Enrico Serafino è il più antico produttore ancora in attività nella città di Canale e ha sede negli edifici originali e nelle cantine che hanno ospitato tutte le oltre 140 vendemmie della casa. Queste cantine sono quelle in cui vengono vinificate tutte le nostre uve che includono, per diritto acquisito, Barolo e Barbaresco.

La struttura originale della Cantina Enrico Serafino venne progettata nel 1878 su tre differenti livelli al fine di avere un vantaggio significativo nella movimentazione dei vini. Ancora oggi, l'intero processo produttivo, dalla ricezione delle uve all'imbottigliamento, è realizzato principalmente secondo i principi della gravità.

*Currently the winery is the oldest still in activity in the town of Canale and is located in the original buildings and cellars that have hosted over 140 harvests. These cellars are where we vinify our grapes including, by acquired historical right, Barolo and Barbaresco.*

*The original structure of 1878 of the Enrico Serafino winery had been designed on three different levels to take advantage of height differences. In the past and even today, the winemaking process, from grape reception to bottling, is realised using gravity primarily and reducing pumping practices.*



# VIGNETI - VINEYARDS

Enrico Serafino ottiene le sue uve da circa 60 ettari di vigneti dislocati nell'area UNESCO delle Langhe, Roero e Monferrato.

La cantina è proprietaria di 25 ettari di vigneti a Serralunga d'Alba, Canale e nell'Alta Langa. A ciò si aggiungono altri 35 ettari che sono coltivati sulla base di accordi di lungo termine strettamente controllati dagli agronomi della Casa. Tutti i vini sono prodotti e imbottigliati all'origine all'interno delle proprie cantine

Il lavoro è principalmente quello di camminare in ogni vigneto durante le varie stagioni con il fine di scoprire il vino segreto che in esso si nasconde, portando alla luce il vero tesoro del terroir.



*Enrico Serafino sources its grapes from about 60 hectares spread in the UNESCO Area of Langhe, Roero, Monferrato.*

*The winery owns 25 hectares of single vineyards in Serralunga d'Alba, Canale and Alta Langa. An additional 35 hectares are farmed under Serafino agronomists' strict control based on long-term supply agreements. All the wines are estate produced and bottled.*

*Our job is principally to walk through our vineyards throughout the various seasons in order to understand the hidden wine, the true treasure of terroir.*



# SOSTENIBILITÀ- SUSTAINABILITY

---

In Enrico Serafino crediamo che sia nostra personale responsabilità ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività con il fine di salvaguardare le future generazioni. Nel 2019, abbiamo quindi aderito ai Disciplinari di Sostenibilità Viva. Si tratta di un protocollo del Ministero Italiano dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare progettato per valutare le prestazioni di sostenibilità. Dal 2021 l'intera organizzazione Enrico Serafino è certificata Viva, progetto che utilizza indicatori ambientali, sociali ed economici, i quali verificano un set importante di elementi, dalle emissioni di anidride carbonica al consumo di acqua, dalle pratiche agricole alla responsabilità sociale.

*As Enrico Serafino winery, we believe that it is our own responsibility to reduce the impact of any activities on the environment with the aim to preserve the future generations. In 2019, Enrico Serafino signed the VIVA Guidelines. It is an Italian Ministry for the Environment, Land and Sea certification designed to assess sustainability performances. Since 2021 the entire organization of Enrico Serafino is VIVA Certified, a protocol that harmonizes the environmental, social and economic indicators widely used at national and international level, covering a full set of elements from the Carbon Footprint to the Water Consumption, from the Vineyards Activities to the Social Responsibility.*



VIVA LA SOSTENIBILITÀ  
NELLA VITIVINICOLTURA  
IN ITALIA



# BAROLO E BARBARESCO



**BRICOLINA**  
Barolo riserva d.o.c.g. M.G.A.  
*vigneti in Serralunga d'Alba*



**MERIAME**  
Barolo d.o.c.g. M.G.A.  
*vigneti in Serralunga d'Alba*



**CARPEGNA**  
Barolo d.o.c.g. M.G.A.  
*vigneti in Serralunga d'Alba*



**SERRALUNGA**  
Barolo d.o.c.g. M.G.A.  
*vigneti in Serralunga d'Alba*



**MONCLIVIO**  
Barolo d.o.c.g.

Enrico Serafino possiede un'esperienza di oltre 140 anni nella produzione di Barolo & Barbaresco. Per questo diritto storico acquisito la cantina è autorizzata per Legge a vinificare e affinare questi vini nelle sue cantine di Canale d'Alba. La denominazione Barolo si sviluppa in 11 comuni sulla riva destra del fiume Tanaro. Le nostre uve provengono dalle aree di Serralunga d'Alba, Monforte e La Morra. All'interno della nostra enoteca storica conserviamo e orgogliosamente proteggiamo una completa collezione di vini Enrico Serafino che abbracciano ottant'anni della nostra storia; la nostra più antica bottiglia è il Barolo del 1939.

*Enrico Serafino has a Barolo & Barbaresco crafting expertise of over 140 years.*

*For this reason, the winery is allowed by the Law (historical right) to make the whole winemaking and ageing process in Canale d'Alba (close but out of the Barolo and Barbaresco production area).*

*Barolo appellation area is spread on 11 municipalities on the right side of the river Tanaro. Our grapes are sourced out from the areas of Serralunga d'Alba, Monforte and La Morra. Currently we proudly and protectively maintain in our historical cellar a quite complete set of old vintages bottles that covers eighty years of our history; the oldest bottle is a Barolo 1939.*

# BAROLO E BARBARESCO

# AUTOCTONI - *INDIG*



**BRICCO DI NEIVE**  
Barbaresco d.o.c.g. M.G.A.  
*vigneti in Neive*



**SANAVENTO**  
Barbaresco d.o.c.g.  
*vigneti in Neive*



**OESIO**  
Roero d.o.c.g. M.G.A.  
*vigneti in frazione Oesio Canale*



## SAN DEFENDENTE

Barbera d'Alba d.o.c.g. M.G.A.  
vigneti in frazione San Defendente Canale

## OLTREDIECI



OESIO ROERO OLTREDIECI è un vino importante prodotto in piccole quantità solo in annate straordinarie nel rispetto di pratiche di viticoltura sostenibile. Grazie alla conformazione del terreno argilloso e sabbioso. Questo vino ultradecennale è la dimostrazione del potenziale del vitigno nebbiolo coltivato su queste colline.

*Is an important wine produced only in small quantity and only in extraordinary vintages with the full respect of sustainable viticulture's practices. Thanks to the clay and sandstone soil this wine beyond 10 years is the proof of the potentiality of Nebbiolo grown in these hills.*



SAN DEFENDENTE OLTREDIECI BARBERA D'ALBA SUPERIORE è una Barbera complessa e dalle molteplici sfaccettature che sorprende con la sua invitante ricchezza di sapori di frutta rossa e di aromi terziari. Questo vino ultradecennale è la dimostrazione del potenziale del vitigno barbera coltivato su queste colline.

*Is a complex Barbera with different aspects that can surprise for an attractive richness of aromas and flavours of red fruit. This wine beyond 10 years is the proof of the potentiality of ageing of the barbera grown in these hills.*

# AUTOCTONI - INDIGENOUS



## PICOTENER

Langhe Nebbiolo d.o.c.  
«...il nebbiolo dimenticato»

## PICOTENER

Il Nebbiolo è una delle più interessanti varietà autoctone piemontesi.

Lavorando in particolare su Barolo, Barbaresco e Roero abbiamo riscoperto una speciale sottovarietà di questa uva così complessa: il Picotener o, come familiarmente lo chiamiamo, il "Nebbiolo dimenticato".

Enrico Serafino è il primo produttore a proporre il Picotener Langhe Nebbiolo doc riconsegnandogli una nuova prestigiosa opportunità.

Un recente articolo pubblicato nel Dicembre 2017 dalla Rivista Scientifica Nature inserisce il Picotener tra le tre sottovarietà più rappresentative.

*Nebbiolo is one of the most interesting Piemonte native grape varieties. Working on it going through the Barolo, Barbaresco and Roero appellations we found a special sub-variety of this multifaceted grape: the Picotener or, nicknamed, the "forgotten nebbiolo". Enrico Serafino is the first producer to release Picotener Langhe Nebbiolo doc giving it a new prestigious legacy.*

*A recent article published in December 2017 from the renowned scientific review Nature found that Picotener is one of the three most representative subvarieties of the nebbiolo spectrum analyzed.*



## TOVASACCO

Nebbiolo d'Alba d.o.c.



**PAJENA**  
Barbera d'Alba d.o.c.



**CRUVA**  
Barbera d'Asti d.o.c.g.  
Superiore



**DOSSO**  
Dolcetto d'Alba d.o.c.

# AUTOCTONI - *INDIGENOUS*



## MANEO

Gavi d.o.c.g. del comune di Gavi  
*vino bianco a lungo affinamento*

## MANEO

Vino bianco a lungo affinamento.  
Attesa, in latino Maneo, sottolinea il lungo affinamento a cui questo Gavi d.o.c.g. del Comune di Gavi viene sottoposto.  
Proposto cinque anni dopo la vendemmia, Maneo si prende il tempo di esprimere in pienezza i caratteri della combinazione territorio - vitigno.  
Dà il meglio se servito appena fresco e dopo qualche minuto a contatto con l'aria in un bicchiere ampio e generoso.

*White wine with long ageing on lees. Maneo, a Latin word meaning to stay or to wait, pays homage to the long aging in stainless steel vats the wine experiences. Released after the fifth year after the harvest, Maneo exhibits complex scents ranging from floral to petrol and persistent flavors, pronounced body and an intriguing acidity. Best if served cool in larger bowled glasses.*



## POGGIO DELLA RUPE

Gavi d.o.c.g. del comune di Gavi  
*vigneti in frazione Monterotondo Gavi*



## GRIFO DEL QUARTARO

Gavi d.o.c.g. del comune di Gavi



**POGGIO DI CARO**  
Roero Arneis d.o.c.g.



**BLACK EDITION**  
MOSCATO D'ASTI d.o.c.g.  
*«...sovramaturo direttamente in vigna»*



**ERIANTE**  
Moscato d'Asti d.o.c.g.

# ALTA LANGA: AFFINAMENTO ESTREMO - EXTREME AGEING



**ZERO 140**  
Alta Langa riserva d.o.c.g.



**ZERO 140**  
Alta Langa riserva d.o.c.g.  
*Rosé de Saignée*

## ZERO 140

Zero 140 RISERVA è la migliore rappresentazione della longevità dell'Alta Langa Metodo Classico ed è in assoluto il primo Alta Langa ad affinamento estremo di 12 anni sui lieviti. La scelta di evitare qualsiasi dosaggio unita alla sboccatura tardiva permette a ZERO 140 Riserva PAS DOSÉ di rappresentare l'essenza del territorio di origine.

*ZERO 140 RISERVA PAS DOSÉ Enrico Serafino is the best representation of the Alta Langa Metodo Classico longevity with an almost 12 years ageing on lees. The firm decision to avoid any liqueur d'expédition as well as late disgorgement allow to maintain the original character of the terroir. Finally, the choice of colours. The quality of our wines comes from Nature.*

## M+M 18

La M+M 18 Perpetuelle Sbagliato® (Millesimato 2018 + Multimillesimo) Blanc de Noirs è una cuvée totalmente innovativa composta da Pinot Nero 100%: 85% dell'annata 2018 (Millesimato) affinato 30 mesi sulle fecce nobili in acciaio, fino al tiraggio nel 2021 e il 15% delle annate dal 2015 al 2020 (Multimillesimo) anch'esse affinate in acciaio.

*The M+M 18 Perpetuelle Sbagliato® (2018 Vintage + Multi-vintage) Blanc de Noirs is a totally innovative cuvée made of 100% Pinot Noir: 85% of the 2018 vintage (Vintage) aged 30 months on lees in stainless steel vats, until tirage in 2021 and 15% of the vintages from 2015 to 2020 (Multi-vintage) also aged in stainless steel vats.*



**M+M 18**  
Alta Langa riserva d.o.c.g.

# ALTA LANGA: ZERO RISERVA



## ZERO

Alta Langa RISERVA pas dosé d.o.c.g.



## ZERO ROSÉ

Alta Langa RISERVA pas dosé d.o.c.g.  
*Rosé de Saignée*

## ZERO

ZERO RISERVA Pas Dosé è lo spumante che meglio rappresenta Enrico Serafino Alta Langa. La complessità del terroir si esprime appieno grazie alla meticolosa esecuzione di ogni passaggio dalla vite al vino. Prodotto a partire dal millesimo 2004 è, in assoluto, il primo Alta Langa Pas Dosé mai prodotto.

La scelta di evitare qualsiasi dosaggio unita alla sboccatura tardiva permette a ZERO RISERVA Pas Dosé Enrico Serafino di affermare la sua evidente singolarità.

*Is the sparkling wine that best represents Enrico Serafino Alta Langa. The complexity of terroir is fully expressed thanks to the meticulous execution of each step from the vine to the wine. Produced for the first time in 2004, Zero is the first Alta Langa Pas Dosé ever produced. The firm decision to avoid any liqueur d'expédition as well as late disgorgement allow ZERO RISERVA PAS DOSÉ to affirm its greatly appreciated singularity.*

# ALTA LANGA



**PROPAGO**  
Alta Langa d.o.c.g.  
*Blanc de Blancs*



**PARCELLAIRE**  
Alta Langa d.o.c.g.

## PARCELLAIRE

Enrico Serafino applica la vinificazione parcellare sin dalla nascita della docg Alta Langa. Parcellaire è ottenuto dalla selezione di alcune parcelle che meglio rappresentano il carattere tipicamente "graffiante" della denominazione. Il dosaggio, volutamente ridotto in zuccheri, unito all'assenza di distillati, elimina ogni interferenza tra il vino e il suo territorio di origine.

*Enrico Serafino applies the parcellaire vinification since the creation of the docg Alta Langa. Parcellaire is obtained by the selection of some parcels that best represent the typical scratchy character of the appellation. The dosage intentionally reduced in sugar, with the absence of spirits in the liqueur, eliminates any interferences between the wine and its original terroir.*



**OUDEIS**  
Alta Langa d.o.c.g.  
*Brut*



**OUDEIS ROSÉ**  
Alta Langa d.o.c.g.  
*Rosé de Saignée*

## OUDEIS

OUDEIS deriva dal greco "Odysseus" e significa nessuno. Infatti, nessuno è all'origine della complessità del vino; solo il terroir ha questa paternità. Enrico Serafino lo vuole ricordare cominciando già dal nome del suo metodo classico.

OUDEIS BRUT: l'Alta Langa come emozione.

*OUDEIS derives from the Greek "Odysseus" and means no one. In fact, no one is at the origin of the wine complexity; only the terroir has this ability. Enrico Serafino recalls it in this name.*

*OUDEIS BRUT: Alta Langa as pure emotion.*

# LOGO

---

Nel definire il nostro logo cercavamo un segno che rappresentasse “L’Impronta della Natura sulla Natura” oltre a ricordare l’origine geologica del Piemonte. La sezione della conchiglia fossile del terziario piemontese è il segno che soddisfa entrambe le condizioni ed è la prova che lo Sviluppo Sostenibile è possibile.

*We wanted our logo to represent “Nature’s footprint on Nature” while reminding the Piemonte soil geological origin. The tertiary Piemontese sliced fossil has fulfilled our expectations and is the proof of the possible Sustainable Growth.*



# PIEMONTE ATTITUDE

---

Il modo usuale di presentare l'atmosfera che si respira in Piemonte è quello di parlare dei vini di Langhe, Roero e Monferrato i quali provengono dalla prima zona viticola italiana riconosciuta Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.

Meno usuale è raccontare che nella regione si disegnano alcune tra le più belle automobili al mondo e si creano incredibili tessuti in lana, cappelli, abiti ed eccellenze alimentari.

Sembra che la regione possieda un'attitudine sua propria: l'Attitudine Piemontese.



*The usual way to introduce the atmosphere of Piemonte, is to talk about the wines in that area, that is, Langhe, Roero and Monferrato which are the first winegrowing areas recognized as a UNESCO World Heritage site in Italy. Less talked about is the way the area produces some of the most beautiful cars in the world as well as wool fabrics, hats, suits and food specialties.*

*It seems like the region has an attitude of its own: The Piemonte Attitude.*





### **Enrico Serafino srl**

Cantine in Corso Asti, 5 - 12043 Canale (CN) - Italia

Tel. 0173 970474

[www.enricoserafino.it](http://www.enricoserafino.it)

[info@enricoserafino.it](mailto:info@enricoserafino.it)