



2018

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO



DOSSO

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA:	2018	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Dolcetto	CARATTERE:	Giovane	○○●○○○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Monforte, Alba		Leggero	○○●○○○	Corposo
			Dolce	○○○○●	Secco
			No Legno	○○○●○○	Legno
ALCOOL:	13,00 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina ad antipasti, pasta, risotto, pollo, formaggio e salumi.		



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino profondo.

NASO: Fruttato, vinoso, delizioso con sentori di piccoli frutti rossi.

PALATO: Morbido, fine, di medio corpo, con piacevole sapore di uva Dolcetto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 - 18 °C.

LONGEVITÀ: 3 - 4 anni.

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO	TERRENO:	Sabbioso-Argilloso
ETÀ VITI:	15-25 anni	RESA:	9000 kg/ha
VENDEMMIA:		100% Manuale	
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**. 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.

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: Il **mosto** viene raffreddato per **preservare** le sue **caratteristiche migliori** prima della **fermentazione** in vasche di acciaio inox a **temperatura controllata**. La macerazione è di **breve durata (10 giorni)** con **délestage**.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: DOSSO DOLCETTO D'ALBA viene affinato solo in bottiglia per circa **3 mesi** prima della sua uscita sul mercato.

LA DIFFERENZA È...

DOSSO DOLCETTO D'ALBA è pienamente conforme al nome dell'uva. Infatti, nel **dialetto piemontese** Dolcetto vuole dire **"dolce nell'acidità"** soprattutto se confrontato con la Barbera. Questo carattere gli ha permesso di essere il vino rosso più versatile prodotto nella regione.

DOSSO DOLCETTO D'ALBA valorizza questa tradizione essendo molto facile da abbinare a piatti a cui conferisce una **delicata complessità** e una **fresca eleganza**.

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 allegazione 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.

CONSORZIO
DOLCETTO
D'ALBA
ROERO



CAMPAGNA FINANZIATA A CARICO DEL REG. U.E. N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO TO PREGIUDIZI N. 1308/2013

