



2019

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO



DOSSO

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA:	2019	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Dolcetto	CARATTERE:	Giovane	○○●○○○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Monforte, Alba		Leggero	○○●○○○	Corposo
			Dolce	○○○○●	Secco
			No Legno	●○○○○○	Legno
ALCOOL:	12,50 %	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:		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**. 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 piacevolezza** e una **fresca eleganza**.



CAMPAGNA FINANZIATA DAL FONDO DEL REG. UE N. 13030/2013
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO TO REGULATION N. 1303/2013



ANNATA 2019

Il 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.