



2021

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI
ENRICO SERAFINO

DOSSO

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA:	2021	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**.

CONSORZIO
CUTELA
ROEROCOMMISSIONE FINANZIARIA AI SENSI DELLA LEG. 11/2010 (2011)
CAMPAGNA FINANZIARIA ACCORDATA TO/REG/COM/11/1108/2013

ANNATA 2021

L'annata inizia con un inverno mite e prolungato con scarsità di precipitazioni. Ai primi di aprile è iniziato il germogliamento cui hanno fatto seguito alcune gelate notturne. Il mese si è chiuso con temperature sotto la media e piogge ben distribuite. Maggio è trascorso con temperature fresche e piogge frequenti. Giugno e luglio sono stati caldi e con scarse precipitazioni. Lo sviluppo del vigneto è rimasto ritardato rispetto al 2020. In agosto non si sono avute ondate di calore. La vendemmia è iniziata il 29 agosto con la prima parcella di Alta Langa ed è proseguita a ritmo regolare con tutte le altre uve. Le rese per ettaro sono state inferiori alla media. Le uve raccolte si presentavano sane e con parametri di