



2018

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI BIANCHI

ENRICO SERAFINO



POGGIO DI CARO

ROERO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ARNEIS

| | | | |
|---------------|-------------------|------------------------|--|
| ANNATA: | 2018 | ENOLOGO: | Paolo Giacosa |
| UVAGGIO: | 100% Arneis | CARATTERE: | Young Light Sweet No Oak |
| ZONA VIGNETI: | Canale | | ○ ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ● ● ○ ○ ○ ○ ○ |
| ALCOOL: | 12,50 % in volume | ABBINAMENTI SUGGERITI: | Si abbina a riso, pasta con sughi leggeri, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo. |
| | | | Aged Full Bodied Dry Oak |



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati.

NASO: Attraente, fragrante, con speciali profumi di mela, pera, camomilla, frutta tropicale e fresco carattere minerale. Interessanti e tipici aromi di uva Arneis.

PALATO: Fresco, asciutto, delicato, armonico e piacevolmente fruttato, morbido con un corpo medio e retrogusto minerale piacevole. Perfetta affinità naso-palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C.

LONGEVITÀ: 2 - 3 anni.

VINEYARD INFORMATION

| | | | |
|--------------------------|--------------|----------|--------------------|
| ESPOSIZIONE: | S, SO | TERRENO: | sabbioso-argilloso |
| ETÀ VITI: | 10-25 anni | RESA: | 9000 kg/ha |
| VENDEMMIA: | 100% Manuale | | |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO: | Guyot | | |
| PRATICHE DI VITICULTURA: | Sostenibile | | |

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE PRE-FERMENTAZIONE: I grappoli sono **selezionati a mano** sul **tavolo vibrante** e **raffreddati** con neve carbonica per **evitare l'ossidazione** e ridurre considerevolmente l'uso di **solfiti**. In seguito, questi sono sottoposti alla **pressatura 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: **una parte** del mosto viene **raffreddata** e tenuta in ambiente inerte (azoto). Questa fase dura da **12 a 15 ore** a 8-10°C (**criomacerazione**). Successivamente la **fermentazione** avviene in vasche di acciaio inox a **temperatura controllata**.AFFINAMENTO: POGGIO DI CARO viene affinato solo in **bottiglia** per circa **3 mesi** prima della sua uscita sul mercato.

LA DIFFERENZA È...

POGGIO DI CARO è una fedele rappresentazione del **suolo sabbioso** del Roero. **Croccante**, fruttato e molto **piacevole**, rappresenta la parte più **giovane** dell'area **UNESCO** del sud Piemonte.POGGIO DI CARO è un **delicato** vino bianco di **carattere**.

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 allegagione 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 TUTELA ROERO

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013
CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013