



2021

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI BIANCHI

ENRICO SERAFINO



POGGIO DI CARO

ROERO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ARNEIS

ANNATA:	2021	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Arneis	CARATTERE:	Giovane	○ ● ○ ○ ○ ○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Canale		Leggero	○ ○ ○ ● ○ ○	Corposo
			Dolce	○ ○ ○ ○ ○ ●	Secco
			Acciaio	● ○ ○ ○ ○ ○	Legno
ALCOOL:	13,50 % in volume	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina a riso, pasta con sughi leggeri, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.		



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 piacevole retrogusto minerale. Perfetta affinità naso-palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

LONGEVITÀ: 2 - 3 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO	TERRENO:	sabbioso-argilloso
ETÀ VITI:	10-25 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**. 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 esclusivamente 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 vino bianco dal **delicato intrigante carattere**.

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 maturazione perfetti e sorprendentemente equilibrati in acidità.



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

