



ENRICO SERAFINO
1878



POGGIO DI CARO

Roero Arneis docg 2023

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati.

NASO: attraente, fragrante, con 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.

ABBINAMENTI

Si abbina a riso, pasta con sughi leggeri, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.

CARATTERE

Giovane	○ ● ○ ○ ○ ○	Affinato
Leggero	○ ○ ○ ● ○ ○	Corposo
Dolce	○ ○ ○ ○ ○ ●	Secco
Acciaio	● ○ ○ ○ ○ ○	Legno

Temperatura di servizio
8 - 10 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Canale

Uvaggio
100% Arneis

Vendemmia
100% manuale in cassa

Alcool
13,5%



TRATTAMENTO UVE

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.

VINIFICAZIONE

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

L'affinamento avviene esclusivamente in bottiglia per circa 3 mesi prima della sua uscita sul mercato.

Longevità

2 - 3 anni

Esposizione

S, SO

Età viti

10 - 25 anni

Terreno

Sabbioso-argilloso

Sistema di allevamento

Guyot

Pratiche di viticoltura

Sostenibile

ANNATA 2023

L'annata è stata segnata da un inverno più freddo del precedente con piogge abbondanti che hanno sopperito al deficit idrico dell'annata precedente. La primavera è stata abbastanza piovosa, fattore che ha richiesto grande attenzione per scongiurare l'insediamento di fitopatie. Il mese di luglio ha avuto dei temporali molto forti con conseguenze disomogenee. L'inizio del mese di agosto è stato caratterizzato da un caldo intenso senza avere ripercussioni sullo stress idrico delle piante. La vendemmia è iniziata il 16 agosto, con le uve destinate all'Alta Langa, per proseguire con le varietà a bacca bianca vendemmiate a settembre e quelle a bacca rossa vendemmiate a ottobre inoltrato.

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.