



ENRICO SERAFINO  
1878



# TOVASACCO

## Nebbiolo d'Alba doc 2018

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino intenso con riflessi granata.  
**NASO:** elegante, ampio, con piccoli frutti rossi e aromi floreali. Sentori di spezie e caffè.  
**PALATO:** fine, elegante, di corpo da medio a pieno e molto equilibrato, con tannini piacevoli e un finale accattivante.

### ABBINAMENTI

Si abbina a pasta, zuppa, carni, piatti di stagione e formaggi di media stagionatura.

### CARATTERE

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

Temperatura di servizio  
16 - 18 °  
Enologo  
Paolo Giacosa  
Zone vigneti  
Canale, Priocca, Alba  
Uvaggio  
100% Nebbiolo  
Vendemmia  
100% manuale in cassa  
Alcool  
14%



### 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. 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.

### VINIFICAZIONE

Il mosto viene raffreddato per preservare le sue caratteristiche migliori prima della fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La lunga macerazione viene arricchita con la pratica del délestage e parzialmente con la tradizionale tecnica a cappello sommerso per oltre 20 giorni.

### AFFINAMENTO

Il processo di affinamento in legno dura 12 mesi in botti di rovere di medie dimensioni (2500-4000 litri).

Longevità  
5 - 7 anni  
Esposizione  
S, SO, SE  
Età viti  
15 - 30 anni  
Terreno  
Sabbioso-argilloso  
Sistema di allevamento  
Guyot  
Pratiche di viticoltura  
Sostenibile

### 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.

### LA DIFFERENZA È

Tovasacco Enrico Serafino è un vino riconoscibile per la sua fruttata eleganza. Grazie all'attenta esecuzione di ogni fase della produzione, i caratteri dell'uva sono perfettamente inclusi nella potenza del vino. tovasacco è, allo stesso tempo, espressione dell'uva Nebbiolo e dei terreni sabbiosi del Roero.