



ENRICO SERAFINO
1878



TOVASACCO

Nebbiolo d'Alba doc 2021

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 2021

L'annata inizia con un inverno mite e prolungato con scarse precipitazioni. Ai primi di aprile è iniziato il germogliamento seguito da alcune gelate, con temperature sotto la media e piogge ben distribuite. Maggio è stato fresco e con piogge frequenti. Giugno e luglio sono stati caldi e con scarse precipitazioni. In agosto non si sono avute ondate di calore. La vendemmia è iniziata il 23 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.

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.