

TOVASACCO

Nebbiolo d'Alba Doc 2023

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 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 É

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.