



2019

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI BIANCHI

ENRICO SERAFINO



POGGIO DI CARO

ROERO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ARNEIS

ANNATA:	2019	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	100% Arneis	CARATTERE:	Giovane ○ ● ○ ○ ○ ○ Leggero ○ ○ ○ ● ○ ○ Dolce ○ ○ ○ ○ ● No legno ● ○ ○ ○ ○ ○
ZONA VIGNETI:	Canale		Affinato Corposo Secco Legno
ALCOOL:	12,50 % 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 retrogusto minerale piacevole. 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:	100% Manuale		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICULTURA:	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 solo 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 2019

Il 2019 è iniziato in ritardo a causa di un inverno molto lungo. Aprile piovoso e maggio con temperature basse hanno garantito un andamento più tradizionale della stagione. Il caldo del mese di giugno e di inizio luglio, unito all'umidità nel suolo, hanno creato un forte sviluppo vegetativo. Agosto è trascorso con un clima mite e precipitazioni sporadiche. La vendemmia è iniziata senza anticipo con uve sane, livelli di acidità leggermente più alti rispetto alla media e, per le uve rosse, alti livelli di antociani e un eccellente profilo polifenolico.



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

