



2016

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO



TOVASACCO

NEBBIOLO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA:	2016	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Nebbiolo	CARATTERE:	Giovane	○○○○●○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Canale, Priocca, Alba		Leggero	○○○○●○	Corposo
			Dolce	○○○○●●	Secco
			No Legno	○○○○●○	Legno
ALCOOL:	13,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina a pasta, zuppa, carni, piatti di stagione e formaggi di media stagionatura.		



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: 5 - 7 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO, SE	TERRENO:	argilloso-sabbioso
ETÀ VITI:	15-30 anni	RESA:	9000 kg/ha
VENDEMMIA:	100% Manuale		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile		

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE DI 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**. 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.

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: 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).

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**.



CONSORZIO TUTELA VINI DELLA REGIONE DEL PIEMONTE
CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013
CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013



ANNATA 2016

Il 2016 ha avuto uno dei cicli vegetativi più lunghi degli ultimi anni. A febbraio e marzo, alle basse temperature si sono unite abbondanti piogge, risultando in un ritardo fenologico di circa 10 giorni recuperato nei mesi di agosto e ancor più settembre. La piena maturazione è stata raggiunta in tutti i vini che mostrano un equilibrio eccellente, aromi complessi e grande struttura. Tutto ciò accompagnato ad una vendemmia con buona quantità, consente al 2016 di essere ricordato come un'annata eccezionale.