



ENRICO SERAFINO  
1878



# DOSSO

## Dolcetto d'Alba doc 2021

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino profondo.

**NASO:** fruttato, vinoso, delizioso con sentori di piccoli frutti rossi.

**PALATO:** morbido, fine, di medio corpo, con piacevole sapore di uva Dolcetto.

### ABBINAMENTI

Si abbina ad antipasti, pasta, risotto, pollo, formaggio e salumi.

### CARATTERE

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

Temperatura di servizio  
15 - 18 °

Enologo  
Paolo Giacosa

Zone vigneti  
Monforte d'Alba

Uvaggio  
100% Dolcetto

Vendemmia  
100% manuale in cassa  
Alcool  
12,5%



### 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 macerazione è di breve durata (10 giorni) con délestage.

### AFFINAMENTO

L'affinamento avviene solo in bottiglia per circa 3 mesi prima della sua uscita sul mercato.

Longevità  
3 - 4 anni

Esposizione  
S, SO

Età viti  
15 - 25 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 notturne. Il mese si è chiuso con temperature sotto la media e piogge ben distribuite. Maggio è trascorso con temperature fresche e piogge frequenti. Giugno e luglio sono stati caldi e con scarse precipitazioni. La vendemmia è iniziata il 29 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

Dosso Dolcetto d'Alba è pienamente conforme al nome dell'uva. Infatti, nel dialetto piemontese Dolcetto vuole dire "dolce nell'acidità" soprattutto se confrontato con la Barbera. Questo carattere gli ha permesso di essere il vino rosso più versatile prodotto nella regione. Dosso dolcetto d'alba valorizza questa tradizione essendo molto facile da abbinare a piatti a cui conferisce una delicata piacevolezza e una fresca eleganza.