



ENRICO SERAFINO
1878



DOSSO

Dolcetto d'Alba doc 2022

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 2022

L'annata è stata una delle più calde e siccitose in assoluto. A un inverno con una straordinaria carenza di precipitazioni e clima mite è seguito un periodo all'insegna del bel tempo, senza piogge significative per più di 180 giorni. A luglio le viti si sono autoregolate in base alla poca disponibilità di acqua e presentavano grappoli di forma contenuta. La vendemmia è iniziata il 10 agosto con le uve destinate all'Alta Langa, per proseguire subito dopo con le varietà a bacca bianca. La raccolta del nebbiolo è iniziata intorno alla metà di settembre. Si è potuto notare una qualità dei grappoli eccellente con uve sane seppure con produzioni più limitate.

LA DIFFERENZA É

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.