



ENRICO SERAFINO  
1878



# POGGIO DI CARO

## Roero Arneis docg 2021

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi dorati.

**NASO:** attraente, fragrante, con 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 piacevole retrogusto minerale. Perfetta affinità naso-palato.

### ABBINAMENTI

Si abbina a riso, pasta con sughi leggeri, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.

### CARATTERE

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

Temperatura di servizio  
8 - 10 °

Enologo  
Paolo Giacosa

Zone vigneti  
Canale

Uvaggio  
100% Arneis

Vendemmia  
100% manuale in cassa  
Alcool  
13,5%



### 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. 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.

### VINIFICAZIONE

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

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

Longevità

2 - 3 anni

Esposizione

S, SO

Età viti

10 - 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

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.