



ENRICO SERAFINO
1878



POGGIO DI CARO

Roero Arneis Docg 2025

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%



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 2025

L'annata 2025 verrà ricordata per il suo andamento climatico equilibrato. Dopo una primavera piovosa con buone riserve idriche, l'estate calda e ben ventilata ha favorito una maturazione regolare delle uve. La vendemmia si è svolta in condizioni favorevoli, con un leggero anticipo rispetto alla media. La nostra vendemmia è iniziata il 18 agosto con l'Alta Langa ed è terminata il 2 ottobre con le uve Nebbiolo da Barolo.

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.