



ENRICO SERAFINO
1878



DOSSO

Dolcetto d'Alba doc 2023

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
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. 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 2023

L'annata è stata segnata da un inverno più freddo del precedente con piogge abbondanti che hanno sopperito al deficit idrico dell'annata precedente. La primavera è stata abbastanza piovosa, fattore che ha richiesto grande attenzione per scongiurare l'insediamento di fitopatie. Il mese di luglio ha avuto dei temporali molto forti con conseguenze disomogenee. L'inizio del mese di agosto è stato caratterizzato da un caldo intenso senza avere ripercussioni sullo stress idrico delle piante. La vendemmia è iniziata il 16 agosto, con le uve destinate all'Alta Langa, per proseguire con le varietà a bacca bianca vendemmiate a settembre e quelle a bacca rossa vendemmiate a ottobre inoltrato.

LA DIFFERENZA È

Dossò 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. Dossò dolcetto d'alba valorizza questa tradizione essendo molto facile da abbinare a piatti a cui conferisce una delicata piacevolezza e una fresca eleganza.