



ENRICO SERAFINO  
1878



# POGGIO DI CARO

## Roero Arneis docg 2024

### 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 2024

L'annata 2024 verrà ricordata per essere una delle più piovose degli ultimi anni. Dopo un inverno mite con buone riserve idriche la primavera ha visto un rapido sviluppo della vegetazione. Il resto della stagione è stato caratterizzato da piogge abbondanti e temperature abbastanza equilibrate. La vendemmia si è svolta in tempi più tradizionali ed è stata intervallata da abbondanti piogge che hanno richiesto attenzioni particolari per le uve più tardive. La nostra vendemmia è iniziata il 19 agosto con l'Alta Langa ed è terminata il 13 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.