



ENRICO SERAFINO
1878



TOVASACCO

Nebbiolo d'Alba doc 2022

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granata.
NASO: elegante, ampio, con piccoli frutti rossi e aromi floreali. Sentori di spezie e caffè.
PALATO: fine, elegante, di corpo da medio a pieno e molto equilibrato, con tannini piacevoli e un finale accattivante.

ABBINAMENTI

Si abbina a pasta, zuppa, carni, piatti di stagione e formaggi di media stagionatura.

CARATTERE

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

Temperatura di servizio
16 - 18 °
Enologo
Paolo Giacosa
Zone vigneti
Canale, Priocca, Alba
Uvaggio
100% Nebbiolo
Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
14%



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 lunga macerazione viene arricchita con la pratica del délestage e parzialmente con la tradizionale tecnica a cappello sommerso per oltre 20 giorni.

AFFINAMENTO

Il processo di affinamento in legno dura 12 mesi in botti di rovere di medie dimensioni (2500-4000 litri).

Longevità
5 - 7 anni
Esposizione
S, SO, SE
Età viti
15 - 30 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 È

Tovasacco Enrico Serafino è un vino riconoscibile per la sua fruttata eleganza. Grazie all'attenta esecuzione di ogni fase della produzione, i caratteri dell'uva sono perfettamente inclusi nella potenza del vino. tovasacco è, allo stesso tempo, espressione dell'uva Nebbiolo e dei terreni sabbiosi del Roero.