

Fondata nel 1878

ENRICO SERAFINO



Dolcetto d'Alba "DOSSO" DOC

Denominazione di Origine Controllata



Italia, Piemonte

La storia della cantina Enrico Serafino ha inizio nel lontano 1878. Da allora l'azienda ha sempre mantenuto una dimensione squisitamente familiare e conservato un approccio marcatamente artigianale nella produzione dei vini classici del Piemonte, con particolare attenzione alle aree delle Langhe e del Roero. Nella sede di Canale d'Alba vengono trasformate in vino le uve provenienti dai vigneti di proprietà, nei quali varietà come il nebbiolo, la barbera e l'arneis, trovano terra d'elezione per dare vita a celebri etichette a denominazione Barolo e Barbaresco. Enrico Serafino è inoltre sinonimo di grandi spumanti metodo classico piemontesi e in questo caso parliamo prevalentemente degli eleganti Alta Langa DOCG, ottenuti da uve pinot nero e chardonnay. Una gamma di vini completa e fedele alle tradizioni locali, inserisce di diritto la Enrico Serafino nel ristretto elenco delle cantine portabandiera di una delle regioni più apprezzate nel panorama enologico nazionale e mondiale.

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.

Zone vigneti: Monforte d'Alba

Uvaggio: 100% Dolcetto

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.

Temperatura di servizio: 15 - 18 °C

Longevità: 3 - 4 anni

Allergeni: Contiene solfiti

