

2015



ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

PROPÀGO EXTRA BRUT

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
METODO CLASSICO

ANNATA:	2015	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Chardonnay	SUI LIEVITI:	36 mesi (1 ^{ma} sboccatura)		
		SBOCCATURA:	4 sboccature per millesimo		
ZONA VIGNETI:	Sessame, Mango, Trezzo Tinella	CARATTERE:	Leggero No Legno Zucchero	○○○○●○ ●○○○○○ 3 g/L	Corposo Legno Extra Brut
ALCOOL:	12,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	È lo spumante da aperitivo per eccellenza. Inoltre, è piacevole anche a tutto pasto.		



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage".

NASO: Ampio, complesso, invitante, delicato, con sentori di fiori di tiglio, agrumi, miele e piacevolmente minerali.

PALATO: Ampio, complesso, verticale, asciutto, fresco di agrumi, elegante e intenso, con una ricca trama croccante e un lungo retrogusto minerale. Speciale affinità naso-palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 - 6 °C.

LONGEVITÀ: 4 - 6 anni.

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	W, NW	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	10-25 anni	ALTITUDINE:	400-450 m/ slm

VENDEMMIA:	100% Manuale
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile

WINEMAKING INFORMATION

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: I grappoli d'uva vengono **selezionati a mano** su un **tavolo vibrante** e **pressati** in ambiente **inerte** (azoto) con una resa in mosto fiore del **45%**. L'intero processo si svolge **senza l'utilizzo di coclee** al fine di trattare le uve nel modo più **delicato** possibile.

Il **mosto** viene fatto **fermentare** in vasche di acciaio inox a **temperatura controllata** e conservato per **6 mesi** sulle **fecce** con **bâtonnage**.

METODO CLASSICO: La **presa di spuma** viene effettuata secondo il metodo tradizionale di **fermentazione in bottiglia**, con affinamento **sui lieviti** per almeno **36 mesi**. La liqueur d'expédition aggiunta dopo la **sboccatura** viene preparata seguendo la nostra **ricetta segreta** che comprende vini di riserva e zucchero (**3 g/L**). Siamo orgogliosi di **evitare qualsiasi distillato** nel nostro dosaggio finale.

LA DIFFERENZA È...

Gli Alta Langa di Enrico Serafino sono tradizionalmente dominati dal **Pinot Nero**. Questo vino, invece, è il primo ad essere prodotto con **Chardonnay al 100%** e rappresenta una vera e propria **"gemmazione"**.

PROPAGO è la parola latina che significa **gemma, germoglio**, e per questo motivo è la più indicata come nome per il Blanc de Blancs della casa.

PROPAGO è un vino **inaspettato** che aggiunge all'**ampiezza tipica** dello chardonnay la **stoffa croccante** che proviene dall'**altitudine** del vigneto.



CONSORZIO TUTELA ROERO
CAMPAGNA FINANZIARIA AL FINE DEL REG. UE N. 1306/2013
CAMPAGNA FINANZIARIA ACCORDATA TO E REGISTRATION N. 1348/2013



ANNATA 2015

Il 2015 è stato caratterizzato da un clima favorevole durante l'intera stagione, dalla fioritura alla raccolta. L'estate è stata calda e asciutta, con scarsi giorni di pioggia che hanno offerto uve molto sane. La raccolta dell'Alta Langa è stata anticipata (circa 7 giorni) e le uve erano perfettamente equilibrate in struttura, zuccheri e acidità. Il risultato finale è stata un'annata con vini molto eleganti ed espressione piena del terroir.