



ENRICO SERAFINO
1878



PROPAGO

Alta Langa docg Extra Brut Metodo Classico Millesimato 2018

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati.
Perlage fine e persistente.

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.

ABBINAMENTI

È lo spumante da aperitivo per eccellenza. Inoltre, è piacevole anche a tutto pasto.

CARATTERE

Leggero ○ ○ ○ ○ ● ○ Corposo
No legno ● ○ ○ ○ ○ ○ Legno
Zucchero 3 g/L Extra Brut

Temperatura di servizio
4 -6 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Sessame, Mango, Trezzo Tinella

Uvaggio
100% Chardonnay

Vendemmia
100% manuale in cassa

Sui lieviti
36 mesi

Alcool
12,5%



VINIFICAZIONE

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.

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.

Longevità
4 -6 anni

Esposizione
O, NO

Età viti
10-25 anni

Terreno
Argilloso-calcareo

Altitudine
400-450 M/slm

Sistema di allevamento
Guyot

Pratiche di viticoltura
Sostenibile

ANNATA 2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale favorendo la maturazione delle uve senza determinare anticipi sulla previsione di vendemmia. È stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto ma che ha saputo portare risultati di ottima qualità.

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.