



2006

ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

ZERO 140

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
METODO CLASSICO RISERVA PAS DOSÉ

ANNATA:	2006	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	85% Pinot Noir 15% Chardonnay	SUI LIEVITI:	140 mesi		
		SBOCCATURA:	1 sboccatura per millesimo		
ZONA VIGNETI:	Mango, Loazzolo, Bubbio	CARATTERE:	Leggero No Legno Zucchero	○○○○● ●○○○○ 0 g/L	Corposo Legno Pas Dosé
ALCOOL:	12,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Ottimo come aperitivo, con foie gras, caviale, crostacei e piatti complessi.		



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage" incredibilmente integrato nella struttura del vino.

NASO: Ampio, complesso, profondo con sentori di frutta candita, miele, nocciole tostate, vaniglia e crosta di pane.

PALATO: Complesso, burroso e cremoso, corposo, elegante e intenso, con una trama vibrante e una piacevole acidità seguita da un finale minerale ed emozionale molto lungo. Speciale affinità naso-palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 °C.

LONGEVITÀ: 10 - 15 anni.

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	E, SE, W, NW	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	12 - 15 anni	ALTITUDINE:	450-550 m/ slm
VENDEMMIA:	100% Manuale		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile		

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: I grappoli d'uva vengono **selezionati a mano** sul **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 **140 mesi** e **sboccatura tardiva**. **Evitiamo** con orgoglio **qualsiasi liqueur d'expédition** realizzando ZERO 140 come PAS DOSÉ.

LA DIFFERENZA È...

ZERO 140 riserva PAS DOSÉ Enrico Serafino è la **migliore rappresentazione** della **longevità** dell'Alta Langa Metodo Classico.

Lo **straordinario** affinamento di **12 anni sui lieviti** conferisce a questo vino un'**eleganza** e una **complessità** uniche. La scelta di **evitare** qualsiasi **dosaggio** unita alla **sboccatura tardiva** permette a ZERO 140 RISERVA PAS DOSÉ Enrico Serafino di rappresentare, **senza compromessi**, il territorio di origine.

ANNATA 2006

2006 è stato caratterizzato da scarse piogge e una successione di periodi prolungati con temperature superiori o inferiori alla media, in cui periodi di rapido sviluppo vegetativo si alternavano a periodi relativamente inattivi. Tutte le uve a maturazione precoce e medio-precoce hanno beneficiato soprattutto di acidità equilibrata e di aromi molto intensi. Alla ricezione in cantina, i vini hanno mostrato bouquet molto complessi, bilanciata acidità e alcool adeguato: proprietà perfettamente in linea con le esigenze dell'Alta Langa.

CONSORZIO
TUTELA
ROEROCAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013
CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013