



ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

ZERO 140 Pianeta Marte

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
RISERVA PAS DOSÉ METODO CLASSICO

ANNATA:	2008	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	85% Pinot Noir 15% Chardonnay	SUI LIEVITI:	140 mesi		
ZONA VIGNETI:	Mango, Loazzolo, Bubbio	SBOCCATURA:	1 sboccatura per millesimo		
ALCOOL:	12,50 %	CARATTERE:	Leggero Acciaio Dosaggio	○○○○● ●○○○○○ 0 g/L	Corposo Legno Pas Dosé
ABBINAMENTI SUGGERITI:			Ottimo come aperitivo, con foie gras, caviale, crostacei e piatti complessi.		



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Giallo paglierino dai riflessi dorati con fine e persistente "perlage" totalmente integrato nella struttura del vino.

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

PALATO: Complesso, cremoso e di grande struttura, elegante e intenso, con una trama vibrante e una piacevole acidità seguita da un lungo emozionante finale minerale. Speciale affinità naso-palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 °C

LONGEVITÀ: 10 - 15 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	E, SE, O, NO	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	25 - 28 anni	ALTITUDINE:	450-550 m/ slm
VENDEMMIA:	Manuale in cassa		
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 ripetuti **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.

L'affinamento **estremo** di quasi **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 essere una rappresentazione, **senza compromessi**, del territorio di origine.

ANNATA 2008

Dopo un 2007 anticipato, il 2008 è tornato a ritmi più normali con una primavera regolare. Il periodo che precede l'estate è stato variabile con piogge quasi giornaliere. L'inizio dell'estate è stato mite e umido riducendo le quantità ma senza effetti sulla qualità. Le fasi di maturazione sono così iniziate in ritardo ma sono state aiutate da due mesi, agosto e settembre, decisamente stabili. La vendemmia dell'Alta Langa è iniziata nell'ultima settimana di agosto e si è protratta sino a metà settembre. Le uve raccolte hanno beneficiato dell'andamento climatico presentandosi equilibrate e perfettamente mature. L'annata, generalmente molto buona, è stata particolarmente positiva per la denominazione Alta Langa.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1180/2013
CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1180/2013

