



ENRICO SERAFINO

1878



ZERO 140 LUNA

Alta Langa docg Riserva Pas Dosé

Metodo Classico Millesimato 2009

Affinamento estremo

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino dai riflessi dorati con fine e persistente "perlage".

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.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, con foie gras, caviale, crostacei e piatti complessi.

CARATTERE

Leggero ○ ○ ○ ○ ○ ● Corposo

No legno ● ○ ○ ○ ○ ○ Legno

Zucchero 0 g/L Pas Dosé

Temperatura di servizio
4°

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Mango, Loazzolo, Bubbio

Uvaggio
85% Pinot Nero, 15% Chardonnay

Vendemmia
100% manuale in cassa

Sui lieviti
140 mesi

Alcool
12,5%



VINIFICAZIONE

I grappoli d'uva vengono selezionati a mano sul tavolovibrante 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.

PRESA DI SPUMA

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.

Longevità
10 -15 anni

Esposizione
E, SE, O, NO

Età viti
25-28 anni

Terreno
Argilloso-calcareo

Altitudine
450-550 M/slm

Sistema di allevamento
Guyot

Pratiche di viticoltura
Sostenibile

ANNATA 2009

È iniziata con un inverno con abbondanti nevicate e un inizio di primavera piovoso che hanno garantito un'ottima riserva idrica nel terreno. Queste riserve si sono rivelate preziose durante l'estate che, all'opposto, si è caratterizzata per scarsa piovosità e importanti ondate di calore. La vendemmia è stata anticipata rispetto alla norma per tutte le varietà piemontesi. Come annata il 2009 si colloca tra il 2003 ed il 2007 con molti zuccheri e un'acidità che evidenzia bene il processo di maturazione. Sicuramente da un punto di vista enologico si è trattato di una situazione con buoni potenziali che si sono ampiamente confermati nell'evoluzione dei vini.

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.