



ENRICO SERAFINO
1878



ZERO 140 SATURNO

Alta Langa Docg Riserva Pas Dosé
Metodo Classico Millesimato 2013
Affinamento estremo

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

NASO: ampio, complesso, profondo con sentori di caramello, miele, nocciole tostate, scorza di cedro candida, tiglio in fiore e crosta di pane.

PALATO: complesso e di grande struttura, elegante e intenso, con una trama cremosa e al contempo di piacevole acidità seguita da un lungo e progressivo finale minerale..

ABBINAMENTI

Ottimo con caviale, crostacei e piatti complessi. Raggiunge la perfezione come vino da meditazione.

CARATTERE

Leggero ○ ○ ○ ○ ○ ● Corposo
No legno ● ○ ○ ○ ○ ○ Legno
Zucchero 0 g/L Pas Dosé

Temperatura di servizio
6-8°

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Mango, Loazzolo, Bubbio

Uvaggio
100% Pinot Nero

Vendemmia
100% manuale in cassa

Sui lieviti
140 mesi

Alcool
12,5%



VINIFICAZIONE

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.

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 2013

L'annata 2013 in Alta Langa è stata caratterizzata da una primavera fredda e piovosa, che ha rallentato il ciclo vegetativo della vite e posticipato le fasi fenologiche. L'estate si è poi stabilizzata su temperature moderate, senza eccessi di calore, accompagnata da buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, particolarmente favorevoli nelle aree collinari più elevate. Il Pinot Nero ha beneficiato di una maturazione lenta e regolare, raggiungendo un equilibrio ottimale tra componente zuccherina e acidità. La vendemmia, più tardiva rispetto alla media, ha permesso di raccogliere uve sane e ben sviluppate dal punto di vista aromatico.

LA DIFFERENZA È

Zero 140 riserva pas dosé 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 permette a Zero 140 Riserva Pas Dosé di essere una rappresentazione, senza compromessi, del territorio di origine.