



2013

ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

ZERO

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
METODO CLASSICO RISERVA PAS DOSÉ

ANNATA:	2013	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	100% Pinot Noir	SUI LIEVITI:	72 mesi (1 <sup>ma</sup> sboccatura)
		SBOCCATURA:	4 sboccature per millesimo
ZONA VIGNETI:	Mango, Loazzolo, Bubbio	CARATTERE:	Leggero No Legno Zucchero
			●○○○○○ ○○○○○●
			0 g/L
			Corposo Legno Brut
ALCOOL:	12,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Ottimo come aperitivo, consigliato con crostacei e bella gente.



## NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

**COLORE:** Giallo paglierino chiaro. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage".

**NASO:** Ampio, complesso, profondo con sentori di fiori di tiglio, miele, frutta bianca matura, agrumi e crosta di pane.

**PALATO:** Complesso, poliedrico, corposo, elegante e intenso, con una struttura vibrante e un retrogusto minerale molto lungo. Speciale affinità naso-palato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 4 - 6 °C

**LONGEVITÀ:** 10 - 15 anni

## INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	E, SE, O, NO	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	20-25 anni	ALTITUDINE:	450-550 m/ slm

VENDEMMIA:	100% Manuale
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
PRATICHE DI VITICULTURA:	Sostenibile

## INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

**PROCESSO DI FERMENTAZIONE:** I grappoli 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 **72 mesi** e **sboccatura tardiva**. Evitiamo con orgoglio **qualsiasi liqueur d'expédition** realizzando ZERO come **PAS DOSÉ**.

## LA DIFFERENZA È...

**ZERO RISERVA PAS DOSÉ** è lo spumante che **meglio rappresenta** Enrico Serafino Alta Langa. La **complessità** del **terroir** si esprime appieno grazie alla **meticolosa esecuzione** di ogni **passaggio dalla vite al vino**.

La scelta di **evitare qualsiasi dosaggio** unita alla **sboccatura tardiva** permette a ZERO PAS DOSÉ Enrico Serafino di affermare la sua **evidente singolarità**.

## ANNATA 2013

L'annata 2013 è stata caratterizzata da un inizio difficile seguito da un secondo periodo che ha completamente cambiato la situazione. Da sottolineare il clima particolarmente caldo dei mesi di settembre e ottobre che hanno permesso di ritardare le operazioni di raccolta (mediamente 15 giorni) con risultati molto soddisfacenti. Ciò che indubbiamente ha fatto la differenza è stata la scelta giusta su quando agire in base al clima, alla varietà e alle condizioni pedoclimatiche per fare del 2013 un'annata eccellente.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013

