



2015

ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA
ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

ZERO

ALTA LANGA RISERVA PAS DOSE'
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
METODO CLASSICO

ANNATA:	2015	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	100% Pinot Noir	SUI LIEVITI:	72 mesi (medio)
		SBOCCATURA:	4 sboccature per millesimo
ZONA VIGNETI:	Mango, Loazzolo, Bubbio	CARATTERE:	Leggero Acciaio Dosaggio
			○○○○● ●○○○○ 0 g/L
ALCOOL:	12,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Ottimo come aperitivo, consigliato con crostacei e bella gente.
			Corposo Legno Pas Dosé



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 °

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:	Manuale in cassa
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
PRATICHE DI VITICOLTURA:	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 2015

Il 2015 è stato caratterizzato da un clima favorevole durante l'intera stagione, dalla fioritura alla raccolta. L'estate è stata calda e asciutta, con scarsi giorni di pioggia che hanno offerto uve molto sane. A settembre il tempo è stato mite con giornate soleggiate e notti fresche. Grazie a ciò la raccolta è stata anticipata (di circa 7 giorni) con uve che erano perfettamente mature e ben equilibrate. Il risultato finale è stata un'annata con vini eleganti ed espressione piena del terroir.



CONSORZIO TUTELA VINI DELLA ROERO
CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013
CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013

