



2016

ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA
ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

ZERO

ALTA LANGA PAS DOSE'

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
METODO CLASSICO

ANNATA:	2016	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	100% Pinot Noir	SUI LIEVITI:	72 mesi (medio)
ZONA VIGNETI:	Mango, Loazzolo, Bubbio	SBOCCATURA:	4 sboccature per millesimo
ALCOOL:	12,50 %	CARATTERE:	Leggero Acciaio Dosaggio
		ABBINAMENTI SUGGERITI:	Ottimo come aperitivo, consigliato con crostacei e bella gente.

○○○○●

●○○○○○

0 g/L

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 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**.

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

ANNATA 2016

Il 2016 ha avuto uno dei cicli vegetativi più lunghi degli ultimi anni. Febbraio e marzo hanno avuto basse temperature e abbondanti piogge che hanno causato un ritardo fenologico di circa 10 giorni recuperato nei mesi di agosto e ancor più settembre. La piena maturazione è stata raggiunta in tutti i vini che mostrano un equilibrio eccellente, aromi complessi e grande struttura. Tutto ciò accompagnato ad una vendemmia con buona quantità, consente al 2016 di essere ricordato come un'annata eccezionale.