



ENRICO SERAFINO
1878



ZERO

Alta Langa docg Pas Dosé Metodo Classico Millesimato 2018 Sboccatura tardiva

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino chiaro.
Perlage fine e persistente.

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.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, consigliato con crostacei e bella gente.

CARATTERE

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

Temperatura di servizio
4 -6 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Mango, Loazzolo, Bubbio

Uvaggio
100% Pinot Nero

Vendemmia
100% manuale in cassa

Sui lieviti
60 mesi

Alcool
12,5%



VINIFICAZIONE

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.

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.

Longevità
10 -15 anni

Esposizione
E, SE, O, NO

Età viti
20-25 anni

Terreno
Argilloso-calcareo

Altitudine
450-550 M/slm

Sistema di allevamento
Guyot

Pratiche di viticoltura
Sostenibile

ANNATA 2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale favorendo la maturazione delle uve senza determinare anticipi sulla previsione di vendemmia. È stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto ma che ha saputo portare risultati di ottima qualità.

LA DIFFERENZA È

Zero Alta Langa docg 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 Riserva Pas Dosé Enrico Serafino di affermare la sua evidente singolarità.