



2016

ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

PROPÀGO EXTRA BRUT

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
METODO CLASSICO

ANNATA:	2016	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	100% Chardonnay	SUI LIEVITI:	36 mesi (1 ^{ma} sboccatura)
ZONA VIGNETI:	Sessame, Mango, Trezzo Tinella	SBOCCATURA:	4 sboccature per millesimo
		CARATTERE:	Leggero ○○○●○ No Legno ●○○○○ Zucchero 3 g/L Corposo Legno Extra Brut
ALCOOL:	12,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	È lo spumante da aperitivo per eccellenza. Inoltre, è piacevole anche a tutto pasto.



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage".

NASO: Ampio, complesso, invitante, delicato, con sentori di fiori di tiglio, agrumi, miele e piacevolmente minerali.

PALATO: Ampio, complesso, verticale, asciutto, fresco di agrumi, elegante e intenso, con una ricca trama croccante e un lungo retrogusto minerale. Speciale affinità naso-palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 - 6 °C

LONGEVITÀ: 4 - 6 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	O, NO	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	10-25 anni	ALTITUDINE:	400-450 m/ slm

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

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: I grappoli d'uva vengono **selezionati a mano** su un **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 **36 mesi**. La liqueur d'expédition aggiunta dopo la **sboccatura** viene preparata seguendo la nostra **ricetta segreta** che comprende vini di riserva e zucchero (**3 g/L**). Siamo orgogliosi di **evitare qualsiasi distillato** nel nostro dosaggio finale.

LA DIFFERENZA È...

Gli Alta Langa di Enrico Serafino sono tradizionalmente dominati dal **Pinot Nero**. Questo vino, invece, è il primo ad essere prodotto con **Chardonnay al 100%** e rappresenta una vera e propria "**gemmazione**".

PROPAGO è la parola latina che significa **gemma, germoglio**, e per questo motivo è la più indicata come nome per il Blanc de Blancs della casa.

PROPAGO è un vino **inaspettato** che aggiunge all'**ampiezza tipica** dello chardonnay la **stoffa croccante** che proviene dall'**altitudine** del vigneto.

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.



CAMPAGNA FINANZIATA DAL BANDO DEL REG. UE N. 1380/2013
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO TO EUROPEAN UNION N. 1380/2013

