



ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO



ZERO 140 dedicato al Pianeta Terra

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
METODO CLASSICO RISERVA PAS DOSÉ

| | | | | | |
|-------------------------------|--|---------------------|--|---------------------------------|-------------------------------------|
| ANNATA: | 2007*** Best Bubble of the Year | ENOLOGO: | Paolo Giacosa | | |
| UVAGGIO: | 85% Pinot Noir 15% Chardonnay | SUI LIEVITI: | 140 mesi | | |
| ZONA VIGNETI: | Mango, Loazzolo, Bubbio | SBOCCATURA: | 1 sboccatura per millesimo | | |
| ALCOOL: | 12,50 % | CARATTERE: | Leggero No legno Zucchero | ○○○○● ●○○○○○ 0 g/L | Corposo Legno Pas Dosé |
| ABBINAMENTI SUGGERITI: | | | Ottimo come aperitivo, con foie gras, caviale, crostacei e piatti complessi. | | |



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage" incredibilmente integrato nella struttura del vino.

NASO: Ampio, complesso, profondo con sentori di frutta candita, miele, nocciole tostate, vaniglia e crosta di pane.

PALATO: Complesso, burroso e cremoso, corposo, elegante e intenso, con una trama vibrante e una piacevole acidità seguita da un finale minerale ed emozionale molto lungo. Speciale affinità naso-palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 °C

LONGEVITÀ: 10 - 15 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

| | | | |
|---------------------------------|--------------|--------------------|--------------------|
| ESPOSIZIONE: | E, SE, O, NO | TERRENO: | argilloso-calcareo |
| ETÀ VITI: | 25 - 28 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 d'uva 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 **140 mesi** e **sboccatura tardiva**. Evitiamo con orgoglio **qualsiasi liqueur d'expédition** realizzando ZERO 140 come **PAS DOSÉ**.

LA DIFFERENZA È...

ZERO 140 riserva PAS DOSÉ Enrico Serafino è la **migliore rappresentazione** della **longevità** dell'Alta Langa Metodo Classico.

Lo **straordinario** affinamento di **12 anni sui lieviti** conferisce a questo vino un'**eleganza** e una **complessità** uniche. La scelta di **evitare** qualsiasi **dosaggio** unita alla **sboccatura tardiva** permette a ZERO 140 RISERVA PAS DOSÉ Enrico Serafino di rappresentare, **senza compromessi**, il territorio di origine.

ANNATA 2007

Il 2007 ha avuto un inizio molto anticipato a causa di un inverno mite. La fioritura è stata anticipata all'inizio di maggio a cui è seguito un periodo fresco con buone precipitazioni. Luglio è stato asciutto con temperature elevate ma mitigate dal vento costante e dalla bassa umidità seguito da un Agosto non troppo caldo. La vendemmia, anticipata rispetto al 2006, ha dato uve molto sane e una riduzione delle quantità di circa il 15%. Da sottolineare il quadro acido ottimale e profumi molto intensi.

CONSORZIO
TUTELA
TERRA
ROERO



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

