



2013

ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

ZERO

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
METODO CLASSICO RISERVA PAS DOSÉ

| | | | |
|---------------|-------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| ANNATA: | 2013 | ENOLOGO: | Paolo Giacosa |
| UVAGGIO: | 100% Pinot Noir | SUI LIEVITI: | 72 mesi (1 ^{ma} sboccatura) |
| | | SBOCCATURA: | 4 sboccature per millesimo |
| ZONA VIGNETI: | Mango, Loazzolo, Bubbio | CARATTERE: | Leggero No Legno Zucchero |
| | | | ○○○○● ●○○○○ 0 g/L |
| | | | Corposo Legno Brut |
| ALCOOL: | 12,50 % | ABBINAMENTI SUGGERITI: | Ottimo come aperitivo, consigliato con crostacei e bella gente. |



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 °C

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: | 100% Manuale |
| 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 2013

L'annata 2013 è stata caratterizzata da un inizio difficile seguito da un secondo periodo che ha completamente cambiato la situazione. Da sottolineare il clima particolarmente calmo dei mesi di settembre e ottobre che hanno permesso di ritardare le operazioni di raccolta (mediamente 15 giorni) con risultati molto soddisfacenti. Ciò che indubbiamente ha fatto la differenza è stata la scelta giusta su quando agire in base al clima, alla varietà e alle condizioni pedoclimatiche per fare del 2013 un'annata eccellente.



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

