

2014



ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

ZERO ROSÉ DE SAIGNÉE

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
METODO CLASSICO

ANNATA:	2014	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Pinot Noir	SUI LIEVITI:	60 mesi		
		SBOCCATURA:	1 sboccatura per millesimo		
ZONA VIGNETI:	Loazzolo, Vesime, Bubbio	CARATTERE:	Leggero No Legno Zuccheri	○○○○● ●○○○○○ 0 g/L	Corposo Legno Pas Dosé
ALCOOL:	12,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e crostacei. Perfetto con il prosciutto e piatti a base di salmone		

NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosato tenue con sfumature buccia di cipolla. "Perlage" fine e molto lungo.

NASO: Complesso, profondo, dalle note di piccoli frutti rossi, quali lampone, fragola, mirtillo e ribes, che tradiscono l'origine di questo prodotto, ottenuto da pinot nero in purezza con la tecnica del saignée, che permette di esprimere al meglio l'impronta olfattiva del Pinot Nero. Sfuma in crosta di pane, frutta bianca e fiori di tiglio.

PALATO: L'attacco in bocca continua sulla grande freschezza e tensione acida, il finale lungo e minerale non nasconde la vibrante struttura, va in progressione la pienezza e la sapidità in chiusura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 - 6 °C

LONGEVITÀ: 15 - 20 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 sono **selezionati a mano** sul **tavolo vibrante** e **raffreddati** con neve carbonica. Dopo la **diraspatura** e la **pigiatura**, il mosto riposa per **2-4 ore in pressa** in ambiente **inerte** (azoto). Al termine della breve **macerazione** per l'**estrazione del colore** (saignée) avviene la **pressatura soffice**, con una resa in mosto fiore **massima del 45%**.

L'intero processo si svolge **senza l'utilizzo di coclee** al fine di trattare le uve nel modo più **delicato** possibile. Infine, 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 **60 mesi**. Evitiamo con orgoglio qualsiasi liqueur d'expédition realizzando zero rosé come **pas dosé**.

LA DIFFERENZA È...

Zero Riserva Pas Dosé Rosé de Saignée rappresenta lo stile che Enrico Serafino ha sempre mantenuto sui suoi Alta Langa. La complessità del terroir si sposa con le caratteristiche in purezza del vitigno Pinot Nero, esaltate dalla vinificazione in saignée, che caratterizza i rosati per il frutto del pinot nero e una struttura più importante. La scelta di **evitare qualsiasi dosaggio** unita alla **sboccatura tardiva** permette a questo vino di affermare la sua personalità e **unicità**.



ANNATA 2014

L'annata 2014 è iniziata con un inverno mite seguito da una primavera precoce. L'inizio dell'estate ha visto temperature pienamente nella media storica e precipitazioni oltre la media con piogge rare ma molto abbondanti. Il mese di settembre è stato positivo con una buona escursione termica, fattore che si è mantenuto stabile anche nel mese di ottobre contribuendo in modo determinante alla maturazione dell'uva e alla composizione del suo quadro fenolico.



CONSORZIO TUTELA VINI DELLA ROERO
CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013

