



ENRICO SERAFINO  
1878



# ZERO DE SEIGNÉE

## Alta Langa docg Pas Dosé

### Metodo Classico Millesimato 2016

### Sboccatura tardiva

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosato tenue con sfumature buccia di cipolla. Perlage fine e persistente.

**NASO:** complesso, profondo, 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:** 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.

#### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e crostacei, ostriche e caviale.

#### CARATTERE

Leggero ○ ○ ○ ○ ○ ● Corposo

No legno ● ○ ○ ○ ○ ○ Legno

Zuccheri 0 g/L Pas Dosé

Temperatura di servizio  
4 -6 °

Enologo  
Paolo Giacosa

Zone vigneti  
Loazzolo, Vesime, Bubbio

Uvaggio  
100% Pinot Nero

Vendemmia  
100% manuale in cassa

Sui lieviti  
60 mesi

Alcool  
12,5%



#### VINIFICAZIONE

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.

#### PRESA DI SPUMA

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.

Longevità  
15 -20 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 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.

#### LA DIFFERENZA É

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.