



# ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

## ALTA LANGA

### METODO CLASSICO BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### MILLESIMATO

<b>Annata:</b>	2007	<b>Enologo:</b>	Paolo Giacosa Beppe Caviola
<b>Uvaggio:</b>	Pinot Nero e Chardonnay	<b>Caratteri generali:</b>	Giovane ○○○●○ Invecchiato Leggero ○○●○○ Corposo Dolce ○○○●○○ Secco No legno ○●○○○○ Legno
<b>Zona Vigneti:</b>	Mango, Trezzo, Tinella, Loazzolo,	<b>Abbinamenti Suggestiti:</b>	Eccellente come aperitivo, piatti di pesce e crostacei, ma ideale per accompagnare tutto il pasto
<b>Alcol:</b>	12,50 %		



#### Note dell'Enologo:

**Colore:** giallo paglierino brillante.

**Naso:** bouquet delicato con sentori di miele, fiori gialli, frutti a pasta bianca, intervallati a lievito e crosta di pane.

**Palato:** Perlage fine, buon corpo, con finale minerale e sapido, estremamente elegante.

**Temperatura di servizio:** 6-8 ° C.

**Ottimo per almeno:** 5 anni

#### Informazioni sul vigneto:

Diversi vigneti, fra 300 e 550 metri s.l.m., esposizioni E, SE, O, NE, terreno calcareo e argilloso, età vigneto 15-25 anni, forma di allevamento a guyot semplice.

La produzione per ha è di 9500kg.

La raccolta, manuale in cassetta, inizia l'ultima settimana di agosto e termina la terza settimana di settembre.

#### Informazione sulla produzione:

L'uva viene selezionata su tavolo di cernita, segue la pressatura soffice dell'uva intera, con resa in mosto fiore del 55%. La fermentazione avviene in serbatoi a temperatura controllata. La presa di spuma è condotta secondo il metodo tradizionale di fermentazione in bottiglia, con affinamento su lieviti di almeno 30 mesi.

#### La differenza è...

L'assemblaggio di diversi vigneti permette di ottenere un ottimo equilibrio fra struttura, eleganza, sapidità. Il delicato dosaggio con liqueur d'expédition lo rende piacevolmente morbido, pur preservando le caratteristiche impartite dal vigneto.