



# ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

## ALTA LANGA

### METODO CLASSICO ROSE'

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
MILLESIMATO

<b>Annata:</b>	2015	<b>Enologo:</b>	Paolo Giacosa Beppe Caviola		
<b>Uvaggio:</b>	Pinot Nero 100%	<b>Caratteri generali:</b>	Giovane	○○●○○	Invecchiato
<b>Zona Vigneti:</b>	Trezzo, Tinella, Loazzolo, Vesime, Bubbio		Leggero	○○●○○	Corposo
			Dolce	○○●○○	Secco
			No legno	●○○○○	Legno
<b>Alcol:</b>	12,50 %	<b>Abbinamenti Suggestiti:</b>	Eccellente come aperitivo, piatti di pesce e crostacei, ma ideale per accompagnare tutto il pasto		



#### Note dell'Enologo:

**Colore:** rosato delicato e brillante.

**Naso:** complesso al naso con note di fragola, ribes, fiori di campo, zucchero filato, crosta di pane.

**Palato:** in bocca è ricco, caratterizzato da ottima tensione acida, finale lungo e minerale

**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, dalla prima alla terza settimana di settembre.

#### Informazione sulla produzione:

Alla selezione su tavolo di cernita, segue la pigiatura soffice e la sosta in vasca per poche ore del succo in presenza delle bucce, a bassa temperatura. La successiva separazione del mosto ormai rosato secondo la tecnica del saignée permette di ottenere un mosto ricco e fragrante. La resa in mosto fiore è del 55%. 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...

Fra le Alta Langa di Enrico Serafino è il più giovane e fruttato, connubio fra piacevolezza, complessità e freschezza. Il delicato dosaggio con liqueur d'expédition lo rende piacevolmente morbido, pur preservando le caratteristiche impartite dal vitigno.