



ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

ALTA LANGA ZERO

METODO CLASSICO RISERVA PAS DOSÈ
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
MILLESIMATO

Annata:	2010	Enologo:	Paolo Giacosa Beppe Caviola		
Uvaggio:	Pinot Nero 85% Chardonnay 15%	Caratteri generali:	Giovane	○○○○●	Invecchiato
Zona Vigneti:	Mango, Loazzolo, Bubbio		Leggero	○○○○●○	Corposo
			Dolce	○○○○●	Secco
			No legno	○●○○○○	Legno
Alcol:	12,50 %	Abbinamenti Suggestiti:	Eccellente come aperitivo, piatti di pesce e crostacei, ma ideale per accompagnare tutto il pasto		



Note dell'Enologo:

Colore: giallo paglierino brillante.

Naso: bouquet complesso che si snoda fra fiori di tiglio, miele, frutta bianca matura, agrumi e pasticceria, alternati a crosta di pane.

Palato: perlage fine, palato austero, pieno, cremoso ma nello stesso tempo agile, di grande lunghezza e mineralità.

Temperatura di servizio: 6-8 ° C.

Ottimo per almeno: 7 anni

Informazioni sul vigneto:

Assemblaggio di 3 vigneti, fra 400 e 550 metri s.l.m., esposizioni E, SE, O, terreno calcareo e argilloso, età vigneto 20-25 anni, forma di allevamento a guyot semplice.

La produzione per ha è di 8500kg.

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

Informazione sulla produzione:

Alla selezione su tavolo di cernita, segue la pressatura soffice dell'uva intera, con resa in mosto fiore del 45%. 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 60 mesi.

La differenza è...

L'assemblaggio di diversi vigneti armonizza la struttura e l'eleganza, mentre la lunga sosta di almeno 5 anni sui lieviti permette di arrotondare le spigolosità del pinot nero, maggioritario nella cuvée. L'assenza di liqueur d'expédition mantiene le caratteristiche originarie dei vitigni e del territorio, senza compromessi, il risultato è un vino verticale, ricco di personalità.