

2017



ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

PARCELLAIRE EXTRA BRUT

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
METODO CLASSICO

ANNATA:	2017	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	95% Pinot Nero 5% Chardonnay	SUI LIEVITI:	42 mesi (medio)
ZONA VIGNETI:	selezione parcelle da diversi comuni	SBOCCATURA:	2 sboccature per millesimo
ALCOOL:	12,50 %	CARATTERE:	Leggero Acciaio Dosaggio 4,5 g/L
		ABBINAMENTI SUGGERITI:	È lo spumante da aperitivo per eccellenza. Inoltre, è piacevole anche a tutto pasto.



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage".

NASO: Complesso, attraente, piacevolmente incisivo, con sentori floreali, di frutta a polpa bianca, crosta di pane e minerali.

PALATO: Complesso, verticale con sentori agrumati, vibrante ed elegante, dalla ricca struttura e dal lungo piacevole retrogusto. Tocco graffiante tipico delle colline di Alta Langa domato dall'assemblaggio parcelle.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 - 6 °C

LONGEVITÀ: 6 - 7 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	O, NO	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	15-25 anni	ALTITUDINE:	400-450 m/ slm

VENDEMMIA:	Manuale in cassa
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: I grappoli d'uva vengono **selezionati a mano** su un **tavolo vibrante** e **pressati** in ambiente **inerte** (azoto) con una resa in mosto fiore del **55%**. L'intero processo si svolge **senza l'utilizzo di coclee** al fine di trattare le uve nel modo più **delicato** possibile.

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 prolungato **affinamento** sui lieviti fino a completa maturità del vino. La liqueur d'expédition aggiunta dopo la **sboccatura** viene preparata seguendo la nostra **ricetta segreta** che comprende vini di riserva e zucchero (**4,5 g/L**). Siamo orgogliosi di **evitare qualsiasi distillato** nel nostro dosaggio finale.

LA DIFFERENZA È...

Enrico Serafino applica la vinificazione **parcelle** sin dalla nascita della docg Alta Langa. **Parcellaire** è ottenuto dalla selezione di alcune **parcelle** che meglio rappresentano il carattere tipicamente "**graffiante**" della denominazione. Il dosaggio, volutamente ridotto in zuccheri, unito **all'assenza di distillati**, elimina ogni interferenza tra il vino e il suo territorio di **origine**.

ANNATA 2017

Il 2017 sarà ricordato per le gelate di aprile e per il successivo clima molto caldo e secco. Pertanto, le condizioni sono state perfette in termini di sviluppo e protezione delle piante. A settembre, le temperature sono diminuite sensibilmente con notevoli differenze tra temperature diurne e notturne. Questa situazione è stata particolarmente positiva per il profilo polifenolico delle uve da vino rosso con ciclo vegetativo medio lungo. Il 2017 può certamente essere ricordato come un'annata anticipata con uve sane e complesse.



CAMPAGNA FINANZIATA AL SENSO DEL REG. UE N. 1380/2013
CONTRASTO FURTO ACCIDENTI TO EUTRACANTO N. 1106/2013

