



ENRICO SERAFINO  
1878



# PARCELLAIRE

## Alta Langa docg Extra Brut

### Metodo Classico Millesimato 2018

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente.

**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 parcellare.

#### ABBINAMENTI

È lo spumante da aperitivo per eccellenza. Inoltre, è piacevole anche a tutto pasto

#### CARATTERE

Leggero ○ ○ ○ ○ ● ○ Corposo

No legno ● ○ ○ ○ ○ ○ Legno

Zucchero 4,5 g/L Extra Brut

Temperatura di servizio  
4 -6 °

Enologo  
Paolo Giacosa

Zone vigneti  
Selezioniamo parcelle da diversi comuni

Uvaggio  
95% Pinot Nero, 5% Chardonnay

Vendemmia  
100% manuale in cassa

Sui lieviti  
36 mesi

Alcool  
12,5%

#### VINIFICAZIONE

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.

#### PRESA DI SPUMA

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.

Longevità  
6 -7 anni

Esposizione  
O, NO

Età viti  
15-25 anni

Terreno  
Argilloso-calcareo

Altitudine  
400-450 M/slm

Sistema di allevamento  
Guyot

Pratiche di viticoltura  
Sostenibile



#### ANNATA 2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale favorendo la maturazione delle uve senza determinare anticipi sulla previsione di vendemmia. È stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto ma che ha saputo portare risultati di ottima qualità.

#### LA DIFFERENZA È

Enrico Serafino applica la vinificazione parcellare 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.