ENRICO SERAFINO
1878

PARCELLAIRE

Alta Langa docg Extra Brut

Metodo Classico Millesimato 2019

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 2019

2019 è iniziato in ritardo a causa di un inverno molto lungo. Aprile piovoso e maggio con temperature basse hanno garantito un andamento più tradizionale della stagione. Il caldo del mese di giugno e di inizio luglio, unito all'umidità nel suolo, hanno creato un forte sviluppo vegetativo. Agosto è trascorso con un clima mite e precipitazioni sporadiche. La vendemmia è iniziata senza anticipo con uve sane, livelli di acidità leggermente più alti rispetto alla media e, per le uve rosse, alti livelli di antociani e un eccellente profilo polifenolico.

LA DIFFERENZA É

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