

2018



ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

PROPÀGO EXTRA BRUT

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
METODO CLASSICO

ANNATA:	2018	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	100% Chardonnay	SUI LIEVITI:	36 mesi (medio)
		SBOCCATURA:	4 sboccature per millesimo
ZONA VIGNETI:	Sessame, Mango, Trezzo Tinella	CARATTERE:	Leggero ○○○○●○ Acciaio ●○○○○○ Dosaggio 3 g/L Corposo Legno Extra Brut
ALCOOL:	12,50 %	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: Ampio, complesso, invitante, delicato, con sentori di fiori di tiglio, agrumi, miele e piacevolmente minerali.

PALATO: Ampio, complesso, verticale, asciutto, fresco di agrumi, elegante e intenso, con una ricca trama croccante e un lungo retrogusto minerale. Speciale affinità naso-palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 - 6 °C

LONGEVITÀ: 4 - 6 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	O, NO	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	10-25 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 **45%**. 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 affinamento **sui lieviti** per almeno **36 mesi**. La liqueur d'expédition aggiunta dopo la **sboccatura** viene preparata seguendo la nostra **ricetta segreta** che comprende vini di riserva e zucchero (**3 g/L**). Siamo orgogliosi di **evitare qualsiasi distillato** nel nostro dosaggio finale.

LA DIFFERENZA È...

Gli Alta Langa di Enrico Serafino sono tradizionalmente dominati dal **Pinot Nero**. Questo vino, invece, è il primo ad essere prodotto con **Chardonnay al 100%** e rappresenta una vera e propria "**gemmazione**".

PROPAGO è la parola latina che significa **gemma, germoglio**, e per questo motivo è la più indicata come nome per il Blanc de Blancs della casa.

PROPAGO è un vino **inaspettato** che aggiunge all'**ampiezza tipica** dello chardonnay la **stoffa croccante** che proviene dall'**altitudine** del vigneto.

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 allegazione 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.



CAMPAGNA FINANZIATA AL SENSO DEL REG. UE N. 1380/2013
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO TO EUROPEAN UNION N. 1380/2013

