



ENRICO SERAFINO
1878



ZERO 140 DE SAIGNÉE PLUTONE

Alta Langa Rosé docg Riserva Pas Dosé

Metodo Classico Millesimato 2010

Affinamento estremo

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosato tenue con sfumature buccia di cipolla.

Perlage fine e persistente.

NASO: complesso, ampio. La crosta di pane e la frutta candita si alternano al miele di tiglio e ai piccoli frutti rossi, ancora percettibili dopo il lungo affinamento *sur lies*.

PALATO: la grande freschezza e tensione acida si innestano su note minerali e di nocciola tostata. Stupisce per la lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e crostacei, ostriche e caviale.

CARATTERE

Leggero ○ ○ ○ ○ ○ ● Corposo

No legno ● ○ ○ ○ ○ ○ Legno

Zucchero 0 g/L Pas Dosé

Temperatura di servizio
4°

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Loazzolo, Vesime, Bubbio

Uvaggio
100% Pinot Nero

Vendemmia
100% manuale in cassa

Sui lieviti
140 mesi

Alcool
12,5%



VINIFICAZIONE

I grappoli sono selezionati a mano sul tavolo vibrante e raffreddati con neve carbonica. Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto riposa per 2-4 ore in pressa in ambiente inerte (azoto). Al termine della breve macerazione per l'estrazione del colore (saignée) avviene la pressatura soffice, con una resa in mosto fiore massima del 45%. L'intero processo si svolge senza l'utilizzo di coclee al fine di trattare le uve nel modo più delicato possibile. Infine, 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 affinamento sui lieviti per almeno 140 mesi. Evitiamo con orgoglio qualsiasi liqueur d'expédition realizzando zero 140 rosé come pas dosé.

Longevità
15 - 20 anni

Esposizione
E, SE, O, NO

Età viti
25 - 30 anni

Terreno
Argilloso-calcareo

Altitudine
450-550 M/slm

Sistema di allevamento
Guyot

Pratiche di viticoltura
Sostenibile

ANNATA 2010

L'annata è caratterizzata da un inverno rigido e prolungato. Le abbondanti nevicate hanno garantito importanti riserve idriche nel terreno. L'inizio dell'estate è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni e da alcuni eventi grandinigeni. L'inizio di agosto ha visto temperature miti e seguito da un aumento per tutto il mese di settembre. Si è trattato di un'annata singolare dal punto di vista climatico. Le uve a bacca bianca hanno dato vita a vini molto freschi con acidità spiccate e le uve rosse hanno approfittato del finale di stagione caldo.

LA DIFFERENZA É

Zero 140 Riserva Pas Dosé Rosé de Saignée è la migliore rappresentazione della longevità dell'Alta Langa Metodo Classico. L'affinamento estremo di quasi 12 anni sui lieviti doma la potenza del Pinot Nero vinificato con il metodo del Saignée. La scelta di evitare qualsiasi dosaggio permette di apprezzare tutta la complessità del territorio di origine.