



ENRICO SERAFINO  
1878



# M+M 18 PERPETUELLE SBAGLIATO®

Alta Langa docg Extra Brut  
Metodo Classico Millesimato 2018

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino chiaro, con incipienti note dorate; perlage fine e persistente.

**NASO:** ampio, variegato, con profondità aromatica importante, dove le note dovute all'autolisi dei lieviti si fondono alla nocciola tostata, ai fiori gialli e alla frutta a polpa bianca, stupisce per la progressione olfattiva.

**PALATO:** attacco invitante, succoso e concentrato ma allo stesso tempo elegante e carezzevole, acidità importante bilanciata dalla struttura polposa e persistente, lungo finale salino.

## ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, consigliato con crostacei e bella gente.

## CARATTERE

Leggero ○ ○ ○ ○ ● Corposo  
No legno ● ○ ○ ○ ○ Legno  
Zucchero 0,8 g/L Extra Brut

Temperatura di servizio  
4 -6 °

Enologo  
Paolo Giacosa

Zone vigneti  
Mango, Trezzo Tinella, Loazzolo, Bubbio

Uvaggio  
100% Pinot Nero

Vendemmia  
100% manuale in cassa

Sui lieviti  
30 mesi

Alcool  
12,5%



## VINIFICAZIONE

I grappoli vengono selezionati a mano sul tavolo vibrante e pressati in ambiente inerte (azoto).

## METODO PERPETUELLE SBAGLIATO®

I vins clairs e la liqueur d'expédition si compongono di:  
- 85% dell'annata 2018 affinato 30 mesi sulle fecce nobili in acciaio, fino al tiraggio nel 2021.

- 15% delle annate dal 2015 al 2020, anch'esse affinate in acciaio.

Il metodo si ispira al "Perpetuelle" ma lo modifica per conformarsi al disciplinare Alta Langa.

Da qui l'aggettivo "Sbagliato".

## PRESA DI SPUMA

Viene effettuata secondo il metodo tradizionale di fermentazione in bottiglia, con affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi. La liqueur d'expédition aggiunta dopo sboccatura viene preparata secondo la nostra ricetta esclusiva senza l'utilizzo di distillati.

Longevità  
10 -12 anni

Esposizione  
E, SE, O, NO

Età viti  
20-25 anni

Terreno  
Argilloso-calcareo

Altitudine  
450-550 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

M+M Perpetuelle Sbagliato® deve la sua complessità sia all'utilizzo del prolungato affinamento pre-tiraggio sia alla presenza di una frazione multimillesimo nella quale i vini più vecchi si occupano di "educare" quelli più giovani. È evidente sin dal primo assaggio la ricchezza e la sostanza del vino base che il metodo esclusivo porta alla luce ed esalta compiutamente.