



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.