



2005

ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

ZERO 140

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
METODO CLASSICO RISERVA PAS DOSÉ

ANNATA:	2006	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	85% Pinot Noir 15% Chardonnay	SUI LIEVITI:	140 mesi		
		SBOCCATURA:	1 sboccatura per millesimo		
ZONA VIGNETI:	Mango, Loazzolo, Bubbio	CARATTERE:	Leggero No Legno Zucchero	○○○○● ●○○○○ 0 g/L	Corposo Legno Pas Dosé
ALCOOL:	12,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Ottimo come aperitivo, con foie gras, caviale, crostacei e piatti complessi.		



## NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi dorati. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage" incredibilmente integrato nella struttura del vino.

**NASO:** Ampio, complesso, profondo con sentori di frutta candita, miele, nocciole tostate, vaniglia e crosta di pane.

**PALATO:** Complesso, burroso e cremoso, corposo, elegante e intenso, con una trama vibrante e una piacevole acidità seguita da un finale minerale ed emozionale molto lungo. Speciale affinità naso-palato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 4 °C.

**LONGEVITÀ:** 10 - 15 anni.

## INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	E, SE, W, NW	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	12 - 15 anni	ALTITUDINE:	450-550 m/ slm
VENDEMMIA:	100% Manuale		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile		

## INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

**PROCESSO DI FERMENTAZIONE:** I grappoli d'uva vengono **selezionati a mano** sul **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 **140 mesi** e **sboccatura tardiva**. **Evitiamo** con orgoglio **qualsiasi liqueur d'expédition** realizzando ZERO 140 come **PAS DOSÉ**.

## LA DIFFERENZA È...

ZERO 140 riserva PAS DOSÉ Enrico Serafino è la **migliore rappresentazione** della **longevità** dell'Alta Langa Metodo Classico.

Lo **straordinario** affinamento di **12 anni sui lieviti** conferisce a questo vino un'**eleganza** e una **complessità** uniche. La scelta di **evitare** qualsiasi **dosaggio** unita alla **sboccatura tardiva** permette a ZERO 140 RISERVA PAS DOSÉ Enrico Serafino di rappresentare, **senza compromessi**, il territorio di origine.

## ANNATA 2005

Il 2005 è iniziato con un inverno mite seguito da una primavera fresca e con poca pioggia. Giugno e luglio hanno avuto due ondate di calore importanti che sono state interrotte da un agosto inaspettatamente mite e secco. La vendemmia è iniziata nella norma e ha dato uve sane con acidità equilibrata e intense sensazioni aromatiche. Millesimo molto buona specialmente per i freschi vigneti di Alta Langa.