



ENRICO SERAFINO
1878



ZERO 140 CERERE

Alta Langa docg Riserva Pas Dosé Metodo Classico Millesimato 2011 Affinamento estremo

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino dai riflessi dorati con fine e persistente "perlage".

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

PALATO: complesso, cremoso e di grande struttura, elegante e intenso, con una trama vibrante e una piacevole acidità seguita da un lungo emozionante finale minerale. Speciale affinità naso-palato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, con foie gras, caviale, crostacei e piatti complessi.

CARATTERE

Leggero ○ ○ ○ ○ ○ ● Corposo
No legno ● ○ ○ ○ ○ ○ Legno
Zucchero 0 g/L Pas Dosé

Temperatura di servizio
4°

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Mango, Loazzolo, Bubbio

Uvaggio
85% Pinot Nero, 15% Chardonnay

Vendemmia
100% manuale in cassa

Sui lieviti
140 mesi

Alcool
12,5%

VINIFICAZIONE

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 ripetuti 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 e sboccatura tardiva. Evitiamo con orgoglio qualsiasi liqueur d'expédition realizzando Zero 140 come pas dosé.

Longevità
10 -15 anni

Esposizione
E, SE, O, NO

Età viti
25-28 anni

Terreno
Argilloso-calcareo

Altitudine
450-550 M/slm

Sistema di allevamento
Guyot

Pratiche di viticoltura
Sostenibile



ANNATA 2011

La stagione 2011 è iniziata in anticipo di due settimane grazie alle abbondanti piogge di marzo che hanno creato una buona disponibilità idrica nel suolo. La parte centrale della stagione è stata caratterizzata da una intensa variabilità delle temperature. Infine, durante il mese di agosto si è registrato un clima molto caldo che ha ridotto le rese per ettaro. La vendemmia è iniziata nella seconda metà di agosto con lo Chardonnay per l'Alta Langa. Le uve rosse hanno beneficiato di un settembre con piogge e temperature notturne fresche, le quali hanno conferito equilibrio, armonia e maturità fenolica. Nel complesso l'annata è molto interessante e adatta all'affinamento.

LA DIFFERENZA È

Zero 140 riserva pas dosé è la migliore rappresentazione della longevità dell'Alta Langa Metodo Classico.

L'affinamento estremo di quasi 12 anni sui lieviti conferisce a questo vino un'eleganza e una complessità uniche. La scelta di evitare qualsiasi dosaggio permette a Zero 140 Riserva Pas Dosé di essere una rappresentazione, senza compromessi, del territorio di origine.