



ENRICO SERAFINO
1878



ZERO DE SAIGNÉE

Alta Langa Rosé docg Riserva Pas Dosé

Metodo Classico Millesimato 2018
Sboccatura tardiva

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosato tenue con sfumature buccia di cipolla.
Perlage fine e persistente.

NASO: complesso, profondo, note di piccoli frutti rossi, quali lampone, fragola, mirtillo e ribes, che tradiscono l'origine di questo prodotto, ottenuto da pinot nero in purezza con la tecnica del saignée, che permette di esprimere al meglio l'impronta olfattiva del Pinot Nero. Sfuma in crosta di pane, frutta bianca e fiori di tiglio.

PALATO: grande freschezza e tensione acida, il finale lungo e minerale non nasconde la vibrante struttura, va in progressione la pienezza e la sapidità in chiusura.

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 -6 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Loazzolo, Vesime, Bubbio

Uvaggio
100% Pinot Nero

Vendemmia
100% manuale in cassa

Sui lieviti
60 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 60 mesi. Evitiamo con orgoglio qualsiasi liqueur d'expédition realizzando zero rosé come pas dosé.

Longevità
15 -20 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 É

Zero Riserva Pas Dosé Rosé de Saignée rappresenta lo stile che Enrico Serafino ha sempre mantenuto sui suoi Alta Langa. La complessità del terroir si sposa con le peculiarità del vitigno Pinot Nero, esaltate dalla vinificazione in saignée che caratterizza i rosati per il frutto e la struttura più importante. La scelta di evitare qualsiasi dosaggio unita alla sboccatura tardiva permette a questo vino di affermare la sua personalità e unicità.