



COMUNICATO STAMPA
19.03.2024

**ENRICO SERAFINO PRESENTA UN NUOVO MODO DI PENSARE L'ALTA LANGA DOCG:
M+M Perpetuelle Sbagliato® Alta Langa Docg 2018**

La **Enrico Serafino** consolida la sua tradizione pionieristica nella denominazione Alta Langa docg presentando una cuvée totalmente **innovativa**: la **M+M 18 Perpetuelle Sbagliato®** (*Millesimato 2018 + Multi-millesimo*) *Blanc de Noirs*.

La novità risiede nell'unire due metodi in un modo **mai dichiarato** prima nella denominazione: il **prolungato affinamento** di 30 mesi **prima del tiraggio**, che è l'operazione di imbottigliamento per la presa di spuma nel Metodo Classico, del vino base **2018 (85%)**, e la frazione **multi-millesimo**, ovvero ispirata alla Réserve Perpetuelle, ottenuta con vini dal **2015 al 2020**.

La permanenza sulle **fecce fini** in acciaio porta alla luce i caratteri **più nascosti** del vino base mentre l'utilizzo di **più millesimi** permette alle annate più datate di **"educare"** quelle più recenti. Questa evoluzione, unita alla permanenza **in bottiglia per 30 mesi** durante la presa di spuma, ci offre un vino di grande **finezza** ed **eleganza**, che sorprende per la complessità e la **polposità** del Pinot Nero espressa appieno dal nuovo metodo.

Infine, il nome **Perpetuelle** viene ironicamente qualificato come **Sbagliato®** perché se è vero che è stato ispirato dal metodo "in perpetuo" è anche vero che è stato applicato in modo differente.



ENRICO SERAFINO PRESENTA UN NUOVO MODO DI PENSARE L'ALTA LANGA DOCG: M+M Perpetuelle Sbagliato® Alta Langa Docg 2018

La Enrico Serafino presenta una **nuova Cuvée di Alta Langa docg** dal carattere fortemente innovativo. La cantina di Canale, impegnata nella produzione di metodo classico sin dalla fondazione nel **1878**, continua nella sua attività di ricerca all'interno della denominazione.

Sfruttando le competenze acquisite in più di **145 vendemmie** all'interno delle proprie originali **cantine sotterranee ottocentesche**, l'azienda si è fatta carico di una paziente e capillare opera di studio e verifica delle potenzialità qualitative delle uve delle "alte" colline piemontesi.

Questo percorso di ricerca si arricchisce di una nuova versione di Alta Langa docg, la **M+M 18 Perpetuelle Sbagliato®** Blanc de Noirs, totalmente innovativa perché si tratta di un millesimato che unisce all'affinamento *pre-tiraggio* l'utilizzo della *riserva multi-millesimo*.

"L'idea è nata dalla volontà di continuare a investigare fin dove si può spingere il limite qualitativo della denominazione", afferma **Nico Conta**, presidente della cantina. È noto, infatti, che la Enrico Serafino ha lavorato molto in questo ambito arrivando a vantare diversi **primati**, tra i quali il **primo Pas Dosé** in assoluto della docg, lo Zero 2004, e la prima cuvée nature ad **affinamento estremo**, lo Zero140 mesi 2005.

Pertanto, dopo avere perseguito diversi tipi di affinamento in bottiglia, il passo successivo è stato quello di verificare anche lo spettro di possibilità nell'affinamento **che precede** il tiraggio.

Quest'ultimo è l'operazione di imbottigliamento del vino base per la presa di spuma solitamente effettuata nella **primavera successiva alla vendemmia**.

Un periodo di affinamento prima di questa fase può aiutare molto la cuvée nel percorso verso la compiuta **maturità**. La curiosità era proprio quella di capire l'evoluzione del vino base **Alta Langa** quando rimane per un periodo molto **prolungato** in acciaio a contatto con le proprie **fecce fini** poiché nessuno, fino ad oggi, ha mai dichiarato l'applicazione di **questa pratica nella Denominazione**.

Nell'affrontare questo progetto, nell'estate del 2017, la prima idea è stata quella di utilizzare il metodo della **Réserve Perpetuelle** sul Pinot Nero. Questa riserva viene composta aggiungendo ogni anno una quantità di vino **dell'ultimo millesimo** creando un affinamento **"in perpetuo"**. Il vino ottenuto viene poi unito in percentuali variabili al **millesimo principale** (normalmente della vendemmia appena conclusa), in modo da ottenere la cuvée definitiva. Purtroppo, questa metodologia non è ammessa dal **disciplinare** dell'Alta Langa il quale prevede vini esclusivamente millesimati, vale a dire che almeno **l'85%** della cuvée deve essere composta da un **solo millesimo** da riportare in etichetta.

La Enrico Serafino ha da tempo deciso di produrre **esclusivamente** spumanti metodo classico **Alta Langa docg**, e per non precludersi questo nuovo sviluppo ha voluto e dovuto fare qualcosa di diverso **inventando** il metodo **Perpetuelle Sbagliato®**. Come molte volte accade, **l'innovazione è l'unica via per rimanere fedeli alla propria tradizione**.

Il **Perpetuelle Sbagliato®** è semplice da comprendere ma difficile da applicare dato che richiede competenze, spazi dedicati e condizioni particolari da mantenere, ovviamente, in perpetuo. La cuvée **M+M 18**, la prima prodotta, è composta con un **85%** di vino base del **millesimo 2018** che è stato mantenuto per **30 mesi** in acciaio sulle proprie fecce fini con **"batônnage"** periodici fino al tiraggio (2021). Si tratta di **30 mesi rispetto agli usuali 6-9 mesi**.



Questa parte principale è stata poi completata con vini dei millesimi compresi tra il **2015** e il **2020**.

“In questo modo”, afferma l’enologo Paolo Giacosa, “abbiamo ottenuto sia l’affinamento pre-tiraggio di 30 mesi (2018-2021), sia un’interessante frazione di vini multi-millesimo”.

La cuvée così composta è poi andata in bottiglia per la presa di spuma nel luglio del 2021 e il **dégorgement** è stato effettuato nel gennaio **2024** con dosaggio extra-brut. Pertanto, il periodo di affinamento sui lieviti è stato di **30 mesi**. Si può notare che un millesimato 2018 termina normalmente i 30 mesi sui lieviti in bottiglia nel 2022 mentre seguendo questa metodica li raggiunge solo nel 2024.

Le due pratiche descritte (multi-millesimo e affinamento pre-tiraggio) hanno una caratteristica molto importante, spiega ancora Conta: *“Come si legge nella letteratura sul metodo perpetuelle, i millesimi più lontani nel tempo si incaricano di “educare” quelli più giovani creando un **filo conduttore** tra le annate che diventa poi un vero e proprio canone stilistico dei territori di origine delle uve. Inoltre, la permanenza sulle **fecce fini** permette al Pinot Nero di esprimersi in varie direzioni. Quello che sorprende è un’evoluzione che apporta **profondità, stoffa, polpa e persistenza gustativa**”.*

Ovviamente queste attività di ricerca sono rese possibili dal **patrimonio viticolo** dedicato di Enrico Serafino che è composto in modo da esaltare le diverse **anime** della denominazione. Infatti, si tratta di **56** parcelle distribuite in **41** vigneti di **16** comuni differenti, con una distanza tra le parcelle di **58 km** nella direttrice Est-Ovest e **28 km** in quella Nord-Sud, e un differenziale altimetrico di oltre **400** metri. Senza questa complessità nel vigneto nulla sarebbe ottenibile in cantina.

Infine, il nome **M+M Perpetuelle Sbagliato®**. Questo spiega il nuovo metodo e significa Millesimato + Multi-millesimo. Il nome **Perpetuelle** viene ironicamente qualificato come **Sbagliato®** perché se è vero che è stato ispirato dal metodo “in perpetuo” è anche vero che è stato applicato in modo differente.



Denominazione: Alta Langa docg

Vitigni: Pinot Nero 100%

Millesimato 2018:

85% annata 2018

+ annate dalla 2015 alla 2020

Dosaggio: Extra Brut 0,8 gr/L

Tiraggio: luglio 2021

Dégorgement: gennaio 2024



ENRICO SERAFINO
1878