



ACQUISTATO IL

"Parcellaire" Alta Langa DOCG Extra Brut 2021

2021

L'anima più autentica dell'Alta Langa, parcella dopo parcella



La Vigna	
Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Ovest, Nord-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino spumante extra brut
Provenienza	Piemonte
Uve	95% Pinot Nero, 5% Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 7 anni
Abbinamento	aperitivo o tutto pasto
Vinificazione	VINIFICAZIONE: I grappoli d'uva vengono selezionati a mano su un tavolo vibrante e pressati in ambiente inerte (azoto) con una resa in mosto fiore del 55%. 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. PRESA DI SPUMA: La presa di spuma viene effettuata secondo il metodo tradizionale di fermentazione in bottiglia, con prolungato affinamento sui lieviti fino a completa maturità del vino. La liqueur d'expédition aggiunta dopo la sboccatura viene preparata seguendo la nostra ricetta segreta che comprende vini di riserva e zucchero (4,5 g/L). Nessun distillato nel dosaggio finale.
Sensazioni	COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. NASO: complesso, attraente, piacevolmente incisivo, con sentori floreali, di frutta a polpa bianca, crosta di pane e minerali. PALATO: complesso, verticale con sentori agrumati, vibrante ed elegante, dalla ricca struttura e dal lungo piacevole retrogusto. Tocco graffiante tipico delle colline di

Alta Langa domato dall'assemblaggio parcellare.

Ci sono luoghi che hanno una storia da raccontare, e vini capaci di dar loro voce. Parcellaire Alta Langa DOCG Extra Brut nasce proprio da questa filosofia: esprimere l'identità più autentica delle colline piemontesi attraverso un'attenta selezione delle migliori parcelle di vigneto. Qui, dove altitudine, suoli e clima disegnano il carattere delle uve, Enrico Serafino dà vita a un Metodo Classico di straordinaria personalità. Il Pinot Nero, protagonista dell'assemblaggio, regala struttura e profondità, mentre il lungo affinamento sui lieviti arricchisce il bouquet di eleganti note di frutta bianca, agrumi e crosta di pane. Al palato è teso, vibrante e raffinato, con una freschezza incisiva, una piacevole mineralità e un perlage sottile e persistente. Il dosaggio Extra Brut ne esalta la purezza, lasciando emergere ogni sfumatura del territorio. Una bollicina di carattere, dedicata a chi cerca nel calice non soltanto eleganza, ma un'autentica espressione dell'Alta Langa.

Nel cuore del Roero, a Canale, la storia di Enrico Serafino prende vita nel 1878, intrecciando passione, tradizione e spirito pionieristico. Una cantina che da sempre custodisce l'eccellenza enologica piemontese, con un legame speciale con il mondo delle bollicine. Proprio nel Metodo Classico trova una delle sue espressioni più affascinanti, diventando protagonista della valorizzazione dell'Alta Langa DOCG. Qui, tra vigneti collinari, lunghe maturazioni sui lieviti e pazienti attese nelle storiche cantine, nascono spumanti di straordinaria eleganza, finezza e complessità. Ogni bottiglia racconta il valore del tempo, la ricchezza del territorio e una ricerca della qualità che attraversa le generazioni. Enrico Serafino: oltre un secolo di storia, con lo sguardo rivolto al futuro e un'anima che ama le grandi bollicine.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821