



ACQUISTATO IL

"Propàgo" Blanc de Blancs Alta Langa DOCG Extra Brut 2020

Una nuova anima dell'Alta Langa



La Vigna	
Terreno	argilloso-calcareo
Esposizione	ovest, nord-ovest
Allevamento	guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino spumante extra brut
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 4-6 anni
Abbinamento	Spumante da aperitivo per eccellenza è anche apprezzato a tutto pasto
Vinificazione	Processo di fermentazione: 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 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 36 mesi. La liqueur d'expédition aggiunta dopo la sboccatura viene preparata seguendo la nostra ricetta segreta che comprende vini di riserva e zucchero (3 g/L). Siamo orgogliosi di evitare qualsiasi distillato nel nostro dosaggio finale.
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage". Naso: Ampio, complesso, invitante, delicato, con sentori di fiori di tiglio, agrumi, miele e piacevolmente minerali. Palato: Ampio, complesso, verticale, asciutto, fresco di agrumi, elegante e intenso, con una ricca trama croccante e un lungo retrogusto minerale. Speciale

affinità naso-palato.

Ogni grande storia nasce da un nuovo inizio. È proprio questo lo spirito di Propàgo, il Blanc de Blancs con cui Enrico Serafino esplora una nuova espressione dell'Alta Langa. Il suo nome deriva dal latino e significa "germoglio", simbolo di rinascita, crescita e nuove possibilità. Nato esclusivamente da uve Chardonnay coltivate sulle colline piemontesi, questo raffinato Metodo Classico racchiude tutta l'eleganza e la freschezza dei vigneti d'altitudine. Dopo almeno 36 mesi di paziente affinamento sui lieviti, si svela nel calice con un perlage fine e persistente e un bouquet delicato di fiori di tiglio, agrumi, miele e sottili sfumature minerali. Al palato conquista con la sua freschezza vibrante, la raffinata cremosità e un finale lungo, sapido e armonioso. Il dosaggio Extra Brut ne valorizza la purezza, lasciando parlare lo Chardonnay in tutta la sua personalità. Una bollicina luminosa e sofisticata, capace di trasformare ogni brindisi in una nuova, emozionante scoperta.

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