



ACQUISTATO IL

"Zero" Alta Langa DOCG Riserva Pas Dosé 2019

2019



Zero compromessi. Solo il tempo di diventare straordinario.

Ci sono grandi vini che non hanno fretta di svelarsi. Zero Riserva Pas Dosé di Enrico Serafino nasce proprio da questa filosofia: lasciare che sia il tempo a creare qualcosa di straordinario. Pioniere dell'Alta Langa, è il primo Pas Dosé della denominazione, una bollicina che ha fatto della purezza la propria firma. Ottenuto esclusivamente da uve Pinot Nero, riposa per lunghi anni sui lieviti, fino alla preziosa sboccatura tardiva, che ne esalta complessità, profondità ed eleganza. Nel calice rivela un perlage finissimo e un bouquet raffinato di frutta matura, agrumi, miele e fragranti note di crosta di pane. Il sorso è intenso, strutturato e vibrante, sostenuto da una freschezza sorprendente e da una mineralità che accompagna il lungo finale. Nessun dosaggio zuccherino, nessun compromesso: soltanto l'espressione autentica del territorio e della pazienza. Un Metodo Classico di grande prestigio, dove ogni bollicina racconta il valore dell'attesa e ogni sorso diventa un'esperienza da ricordare.

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.

La Vigna	
Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	est,sud-est, ovest, nord-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino spumante dosaggio zero
Provenienza	Piemonte
Uve	100% pinot nero
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, consigliato con crostacei
Vinificazione	Processo di fermentazione: I grappoli 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 bâtonnage. Metodo classico: La presa di spuma viene effettuata secondo il metodo tradizionale di fermentazione in bottiglia, con affinamento sui lieviti per almeno 60 mesi e sboccatura tardiva. Evitiamo con orgoglio qualsiasi liqueur d'expédition realizzando ZERO come PAS DOSÉ.
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino chiaro. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage". Naso: Ampio, complesso, profondo con sentori di fiori di tiglio, miele, frutta bianca matura, agrumi e crosta di pane. Palato: Complesso, poliedrico, corposo, elegante e intenso, con una struttura vibrante e un retrogusto minerale molto lungo. Speciale affinità naso-palato.

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