

PARCELLAIRE

Alta Langa docg Extra Brut

Metodo Classico Millesimato 2020

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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.

ABBINAMENTI

È lo spumante da aperitivo per eccellenza. Inoltre, è piacevole anche a tutto pasto

CARATTERE

Leggero ○ ○ ○ ○ ● ○ Corposo
No legno ● ○ ○ ○ ○ ○ Legno
Zucchero 4,5 g/L Extra Brut

Temperatura di servizio
4 -6 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Selezioniamo parcelle da diversi comuni

Uvaggio
95% Pinot Nero, 5% Chardonnay

Vendemmia
100% manuale in cassa

Sui lieviti
36 mesi

Alcool
12,5%

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). Siamo orgogliosi di evitare qualsiasi distillato nel nostro dosaggio finale.

Longevità
6 -7 anni

Esposizione
O, NO

Età viti
15-25 anni

Terreno
Argilloso-calcareo

Altitudine
400-450 M/slm

Sistema di allevamento
Guyot

Pratiche di viticoltura
Sostenibile



ANNATA 2020

L'annata è iniziata con un inverno mite seguito dai mesi di marzo ed aprile dal tempo bello e scarse precipitazioni. Piogge importanti si sono verificate a maggio e giugno determinando un rallentamento nello sviluppo vegetativo. Il resto della stagione è trascorso in modo equilibrato. La vendemmia è iniziata il 21 agosto con l'Alta Langa. Barbera e Nebbiolo hanno visto un rallentamento di maturazione che è poi ripresa nella seconda parte di settembre. Il Nebbiolo, in particolare, si è presentato alla raccolta in condizioni ottimali. Il 2020 verrà ricordata come un'ottima annata sottolineata dai profumi intensi e molto eleganti e dal grande equilibrio dei suoi vini.

LA DIFFERENZA È

Enrico Serafino applica la vinificazione parcellare sin dalla nascita della docg Alta Langa. Parcellaire è ottenuto esclusivamente dall'utilizzo di alcune parcelle che meglio rappresentano il carattere tipicamente "graffiante" della denominazione. Il dosaggio extra brut, volutamente ridotto in zuccheri, unito all'assenza di distillati, elimina ogni interferenza tra il vino e il suo territorio di origine.