

 Italia, Piemonte

Alta Langa Extra Brut 'Parcellaire' Millesimato di Enrico Serafino ha la particolarità di una vinificazione parcellare sin dalla nascita della docg Alta Langa. E' ottenuto dalla selezione di alcune parcelle che meglio rappresentano il carattere tipicamente 'graffiante' della denominazione. Il dosaggio, volutamente ridotto in zuccheri, unito all'assenza di distillati, elimina ogni interferenza tra il vino e il suo territorio di origine. L'affinamento di 42 mesi sui lieviti avviene fino a completa maturità del vino. La liqueur d'expédition aggiunta dopo la sboccatura viene preparata seguendo una ricetta segreta che comprende vini di riserva e zucchero (4,5 g/L). Complesso, verticale con sentori agrumati, vibrante ed elegante, dalla ricca struttura e dal lungo piacevole retrogusto. Enrico Serafino applica la vinificazione parcellare sin dalla nascita della docg Alta Langa. Parcellaire è ottenuto dalla selezione di alcune parcelle che meglio rappresentano il carattere tipicamente "graffiante" della denominazione.

Il dosaggio, volutamente ridotto in zuccheri, unito all'assenza di distillati, elimina ogni interferenza tra il vino e il suo territorio di origine.

Vitigni: 95% Pinot Nero - 5% Chardonnay

Vendemmia: 100% hand-harvested

Alcool: 12,50 % VOL.

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

Colore: Giallo Paglierino Dorato

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

Temperatura di servizio: 4 °C

Longevità: 6 - 7 anni

