

 Italia, Piemonte

ZERO 140 Riserva PAS DOSÉ Enrico Serafino è la migliore rappresentazione della longevità dell'Alta Langa Metodo Classico. Prodotto a partire dal millesimo 2004 è, in assoluto, il primo Alta Langa ad affinamento estremo mai prodotto.

Lo straordinario affinamento di quasi 12 anni sui lieviti conferisce a questo vino un'eleganza e una complessità uniche. La scelta di evitare qualsiasi dosaggio unita alla sboccatura tardiva permette a ZERO 140 Riserva PAS DOSÉ Enrico Serafino di rappresentare, senza compromessi e ambiguità, tutta l'essenza del territorio di origine.

**Metodo classico:** La presa di spuma viene effettuata secondo il metodo tradizionale di fermentazione in bottiglia, con affinamento sui lieviti per almeno 140 mesi e sboccatura tardiva. Evitiamo con orgoglio qualsiasi liqueur d'expédition realizzando ZERO 140 come PAS DOSÉ.

**Vitigni:** 85% Pinot Nero - 15% Chardonnay

**Sulle fecce:** 140 mesi

**Sboccatura:** 1 sboccatura per millesimo

**Zona vigneti:** Mango, Loazzolo, Bubbio

**Alcool:** 12,50 % VOL.

**Cibi:** Ottimo come aperitivo, con foie gras, caviale, crostacei e piatti complessi.

**Colore:** Giallo paglierino dai riflessi dorati con fine e persistente "perlage" totalmente integrato nella struttura del vino

**Naso:** Ampio, complesso, profondo con sentori di frutta candita, miele, nocciole tostate, vaniglia e crosta di pane.

**Palato:** Complesso, burroso e cremoso, corposo, elegante e intenso, con una trama vibrante e una piacevole acidità seguita da un finale minerale ed emozionale molto lungo. Speciale affinità naso-palato.

**Temperatura di servizio:** 4 °C

**Longevità:** 10 - 15 anni

