



ENRICO SERAFINO  
1878



## ZERO 140 PLUTONE

Alta Langa docg Riserva Pas Dosé  
Metodo Classico Millesimato 2010  
Affinamento estremo

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino dai riflessi dorati con fine e persistente "perlage".

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

**PALATO:** complesso, cremoso e di grande struttura, elegante e intenso, con una trama vibrante e una piacevole acidità seguita da un lungo emozionante finale minerale. Speciale affinità naso-palato.

### ABBINAMENTI

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

### CARATTERE

Leggero ○ ○ ○ ○ ○ ● Corposo  
No legno ● ○ ○ ○ ○ ○ Legno  
Zucchero 0 g/L Pas Dosé

Temperatura di servizio  
4°

Enologo  
Paolo Giacosa

Zone vigneti  
Mango, Loazzolo, Bubbio

Uvaggio  
85% Pinot Nero, 15% Chardonnay

Vendemmia  
100% manuale in cassa

Sui lieviti  
140 mesi

Alcool  
12,5%

### VINIFICAZIONE

I grappoli d'uva 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 ripetuti bâtonnage.

### PRESA DI SPUMA

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.



Longevità  
10 -15 anni

Esposizione  
E, SE, O, NO

Età viti  
25-28 anni

Terreno  
Argilloso-calcareo

Altitudine  
450-550 M/slm

Sistema di allevamento  
Guyot

Pratiche di viticoltura  
Sostenibile

### ANNATA 2010

L'annata è caratterizzata da un inverno rigido e prolungato. Le abbondanti nevicate hanno garantito importanti riserve idriche nel terreno. L'inizio dell'estate è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni e da alcuni eventi grandinigeni. L'inizio di agosto ha visto temperature miti e seguito da un aumento per tutto il mese di settembre. Si è trattato di un'annata singolare dal punto di vista climatico. Le uve a bacca bianca hanno dato vita a vini molto freschi con acidità spiccate e le uve rosse hanno approfittato del finale di stagione caldo.

### LA DIFFERENZA É

Zero 140 riserva pas dosé è la migliore rappresentazione della longevità dell'Alta Langa Metodo Classico.

L'affinamento estremo di quasi 12 anni sui lieviti conferisce a questo vino un'eleganza e una complessità uniche. La scelta di evitare qualsiasi dosaggio permette a Zero 140 Riserva Pas Dosé di essere una rappresentazione, senza compromessi, del territorio di origine.