

 Italia, Piemonte

ZERO Pas Dosé è lo spumante che meglio rappresenta Enrico Serafino Alta Langa. La complessità del terroir si esprime appieno grazie alla meticolosa esecuzione di ogni passaggio dalla vite al vino. Prodotto a partire dal millesimo 2004 è, in assoluto, il primo Alta Langa Pas Dosé mai prodotto.

La scelta di evitare qualsiasi dosaggio unita alla sboccatura tardiva permette a ZERO Pas Dosé Enrico Serafino di affermare la sua evidente singolarità.

Metodo classico: La presa di spuma viene effettuata secondo il metodo tradizionale di fermentazione in bottiglia, con affinamento sui lieviti per almeno 72 mesi e sboccatura tardiva. Evitiamo con orgoglio qualsiasi liqueur d'expédition realizzando ZERO come PAS DOSÉ.

Vitigni: 100% Pinot Nero

Sulle fecce: 72 mesi (1ma sboccatura)

Sboccatura: 4 sboccature per millesimo

Zona vigneti: Mango, Loazzolo, Bubbio

Alcool: 12,50 % VOL.

Cibi: Ottimo come aperitivo, consigliato con crostacei e bella gente.

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.

Temperatura di servizio: 4 - 6 °C

Longevità: 10 - 15 anni

