

Enrico Serafino

Alta Langa Millesimato docg



Ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay provenienti dal territorio unico dell'Alta Langa piemontese. Massima espressione del metodo classico Enrico Serafino con 36 mesi di permanenza sui lieviti.

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay.

Zona di produzione: Piemonte – Le uve provengono da vigneti dell'Alta Langa oltre i 300 m/s.l.m.

Vinificazione: Dopo la pressatura soffice delle uve, la fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Spumantizzato col metodo classico di rifermentazione in bottiglia.

Affinamento: In bottiglia per 36 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino brillante. Bouquet delicato e armonioso con sentori di miele e fiori gialli, lievito e crosta di pane. Perlage minuto, intenso e persistente e sapore gradevolmente secco e sapido.

Gradazione alcolica: 12,5%.

Conservazione: La struttura consente di mantenere le sue caratteristiche nel tempo per 3-4 anni dalla sboccatura. Conservare in luogo fresco.

Abbinamenti: Eccellente come aperitivo, ma ideale anche in accompagnamento al pasto.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

