Enrico Serafino promuove il progetto Alta Langa

alta-langa-d7c84dbb

Noto in tutto il mondo per i grandi vini rossi, il Piemonte è anche tradizionalmente produttore di bollicine. Non solo Asti, una eccellenza riconosciuta in tutto il mondo (è il principe delle nostre esportazioni vinicole) ma sottovalutato in Italia, o Brachetto, che ha conosiuto un periodo di grande vivacità, ma lo spumante metodo classico Alta Langa.

Il progetto Alta Langa affonda le radici negli anni Novanta con il primo studio a livello agronomico del territorio dell'Alta Langa dove si coltivano da più di cent'anni uve Chardonnay e Pinot Nero per la produzione di spumanti e che con la vendemmia 2002 ha ottenuto il riconoscimento della Doc e successivamente nel 2010 la Docg.

Enrico Serafino, storica cantina fondata nel 1878 a Canale d'Alba e oggi parte del Gruppo Campari, è stato uno dei fondatori del progetto Alta Langa che oggi vede coinvolti 12 produttori tra i quali Fontanafredda, Martini, Gancia, Tosti, Banfi Piemonte. Un progetto che punta all'ottenimento dell'alta qualità con una produzione complessiva di 300 mila bottiglie.

«Il progetto Alta Langa – spiega il direttore marketing di Campari Wines Fabio Magon – costituisce per Enrico Serafino la possibilità di esprimere la massima qualità possibile, tanto che abbiamo voluto dar vita alla Cantina Maestra, una sorta di 'cantina nella cantina' dove si conentra la massima valorizzazione del territorio Roero e Alta Langa, epicentri culturali delle storiche radici enologiche piemontesi e dove lavorano i migliori enologi e agronomi, dove si effettua una rigorosa selezione delle uve e dove il carattere roero viene esaltato nei vini prodotti».

Con queste premesse non sono casuali i tre bicchieri che dal 2004 il Gambero Rosso attribuisce all'Alta Langa Doc Zero (dosaggio zero) e che quest'anno ha ottenuto il riconoscimento di bollicina dell'anno.

L’Alta Langa Doc Zero (circa 10.000 bottiglie prodotte) è ottenuto da uve Pinot Nero (85%) e Chardonnay (15%) con circa 60 mesi di affinamento sui lieviti. Ma della linea fanno parte anche l’Alta Langa Millesimato (circa 50.000 bottiglie) da uve Pinot Nero e Chardonnay con 36 mesi si lieviti e il recente Docg Rosé da uve Pinot Nero, con 30 mesi di permanenza sui lieviti.