



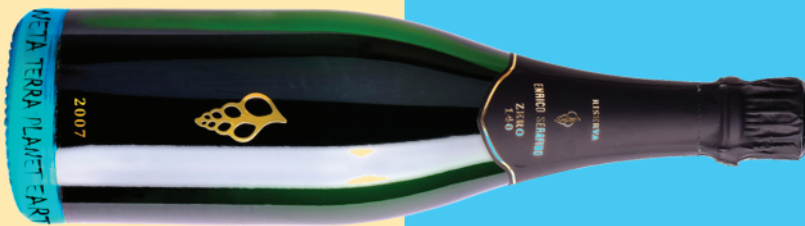
SUSTAINABLE FARMING &
PLANET EARTH FRIENDLY

ENRICO SERAFINO

1878

ZERO140 *PLANET EARTH* Riserva Pas Dosé 2007 Alta Langa doc

2007



2020

THE LONGEST *SUR LIE* ITALIAN TRADITIONAL METHOD SPARKLING WINE

110.000
HOURS
OF
CRAFTING



It takes **13 Years** to have
ZERO140 ready.

More than 110.000
hours of continuous
crafting from **harvest**
to **disgorgement**.

Alta Langa

is the most demanding
sparkling wine appellation
in the World with specific
rules about:

- minimum **Altitudes** for vineyards
- **Mandatory Vintage** declaration
- **30 months minimum** lees aging



A.V.A.
ALTITUDE
VINTAGE
AGED

ZERO 140 RISERVA PAS DOSÉ ALTA LANGA THE LONGEST *SUR LIE* ITALIAN TRADITIONAL METHOD SPARKLING WINE

PLANET
EARTH
BLUE



The bottle bottom
colour is different every
vintage based on the
«*Theory of colours and
planets*».

2007 is dedicated to the
Planet Earth as a
commitment for
Sustainability and
Nature respect.

Grape variety: Pinot Nero
85% - Chardonnay 15%.

Harvest:
late August 2007

Tirage:
22nd May 2008

Disgorgement:
28th January 2020

Dosage:
Pas Dosé – Zero Sugar



DATES
&
NUMBERS

ALTA LANGA *MORE THAN A* TRADITIONAL METHOD SPARKLING WINE



SOSTENIBILI &
PLANET EARTH FRIENDLY

ENRICO SERAFINO

1878

ZERO140 *PIANETA TERRA*

Riserva Pas Dosé 2007 Alta Langa doc

2007



2020

IL METODO CLASSICO CON IL PIU' LUNGO AFFINAMENTO SUI LIEVITI D'ITALIA

110.000
ORE DI
LAVORAZIONE



Dopo 13 anni ZERO140 è finalmente pronto.

Oltre 110.000 ore ininterrotte di lavorazione dalla vendemmia all'affinamento sui lieviti e alla sboccatura.

L'Alta Langa è l'unica denominazione al Mondo che prevede:

- Altitudine dei Vigneti
- Solo Millesimato
- Minimo 30 mesi sui lieviti



A.M.A.
ALTO
MILLESIMATO
AFFINATO

ZERO 140 RIS. PAS DOSÉ ALTA LANGA

IL METODO CLASSICO CON IL PIU' LUNGO AFFINAMENTO SUI LIEVITI D'ITALIA

TERRA,
PIANETA
TERRA



Il colore sulla bottiglia cambia ad ogni millesimo seguendo la «Teoria dei colori e dei pianeti».

Il Blu del 2007 è dedicato al Pianeta Terra come segno di rispetto per la Natura che ci circonda.

Vitigni: Pinot Nero 85% e Chardonnay 15%.

Vendemmia: fine agosto 2007.

Tiraggio: 22 maggio 2008.

Sboccatura: 18 gennaio 2020.

Dosaggio: Zero Pas Dosé



DATE
&
NUMERI

ALTA LANGA DOCG: METODO CLASSICO & MOLTO ALTRO