



2016

ENRICO SERAFINO

1878

SINGOLI DI POSIZIONE

ENRICO SERAFINO



OESIO

ROERO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

| | | | | | |
|---------------|----------------|------------------------|--|--------|----------|
| ANNATA: | 2016 | ENOLOGO: | Paolo Giacosa | | |
| UVAGGIO: | 100% Nebbiolo | CARATTERE: | Giovane | ○○○○●○ | Affinato |
| ZONA VIGNETI: | Oesio (Canale) | | Leggero | ○○○○●○ | Corposo |
| | | | Dolce | ○○○○●● | Secco |
| | | | No Legno | ○○○○●○ | Legno |
| ALCOOL: | 14,50 % | ABBINAMENTI SUGGERITI: | Si accompagna a piatti di pasta, risotto ai porcini, formaggi stagionati, tartufi e, a fine pasto, a scaglie di cioccolato fondente. | | |



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino con tenui riflessi aranciati.

NASO: Intenso, elegante, con sentori di frutti rossi e aromi floreali. Molto riconoscibile l'intensità del Nebbiolo con sentori di spezie e caffè.

PALATO: Fine, elegante, da medio a strutturato molto equilibrato con tannini piacevoli e un lungo finale. Affinità Naso-Palato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C.

LONGEVITÀ: 10 - 15 anni.

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

| | | | |
|--------------------------|--------------|----------|--------------------|
| ESPOSIZIONE: | S, SW, SE | TERRENO: | sabbioso-argilloso |
| ETÀ VITI: | 15-30 anni | RESA: | 6,500 kg/ha |
| VENDEMMIA: | 100% Manuale | | |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO: | Guyot | | |
| PRATICHE DI VITICOLTURA: | Sostenibile | | |

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE PRE-FERMENTAZIONE: I grappoli sono **selezionati a mano** sul **tavolo vibrante** e **raffreddati** con neve carbonica per **evitarne l'ossidazione** e ridurre considerevolmente l'uso di **solfiti**. Dopo la **diraspatura**, gli acini sono **selezionati a mano** su un secondo tavolo vibrante e sottoposti alla **pigiatura soffice**.

L'intero processo si svolge **senza l'utilizzo di coclee** al fine di trattare le uve nel modo più **delicato** possibile.

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: il mosto è **raffreddato** per preservare le sue **caratteristiche migliori** prima della **fermentazione** in **tini troncoconici** di legno a **temperatura controllata**. La **lunga** macerazione viene **arricchita** con la pratica del **délestage** e parzialmente con la tradizionale tecnica a **cappello sommerso** per oltre **25 giorni**.

AFFINAMENTO: il processo di affinamento in legno dura **18 mesi** in botti di **rovere** di **medie** dimensioni (2500-4000 litri) e in piccola parte in **barriques**.

LA DIFFERENZA È...

OESIO ROERO è un vino **importante** prodotto in **piccole quantità** solo in annate **straordinarie** nel rispetto di pratiche di **viticultura sostenibile**. Grazie alla conformazione del terreno **argilloso** e **sabbioso**. OESIO ROERO esprime il lato più **fine** e **delicato** dell'uva Nebbiolo.

ANNATA 2016

Il 2016 è stato sicuramente uno dei cicli vegetativi più duraturi degli ultimi anni. Infatti, dalla fine di febbraio a marzo, le temperature sono scese con abbondanti piogge. Il freddo "tardivo" ha portato ad un ritardo nelle fasi fenologiche di circa 10 giorni. Questo ritardo è stato compensato durante i mesi di agosto e ancor più settembre. La piena maturazione è stata raggiunta in tutti i vini che mostrano un equilibrio eccellente, aromi complessi e grande struttura. Tutto ciò accompagnato ad una vendemmia con buona quantità, consente al 2016 di essere ricordato come un'annata eccezionale.



CAMPAGNA FINANZIATA AL SENSO DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013

