



ENRICO SERAFINO
1878



OESIO

Roero docg

MGA Oesio 2018

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con tenui riflessi granati.
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, di importante struttura ma molto equilibrato con tannini piacevoli e un lungo finale. Affinità naso-palato.

ABBINAMENTI

Si accompagna a piatti di pasta, risotto ai porcini, formaggi stagionati, tartufi e, a fine pasto, a scaglie di cioccolato fondente.

CARATTERE

Giovane	○ ○ ○ ○ ● ○	Affinato
Leggero	○ ○ ○ ○ ● ○	Corposo
Dolce	○ ○ ○ ○ ○ ●	Secco
Acciaio	○ ○ ○ ○ ● ○	Legno

Temperatura di servizio
16 - 18 °
Enologo
Paolo Giacosa
Zone vigneti
Oesio, (Canale)
Uvaggio
100% Nebbiolo
Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
14,5%



TRATTAMENTO UVE

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.

VINIFICAZIONE

Il pigiato 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.

Longevità
10 - 15 anni
Esposizione
S, SO, SE
Età viti
15 - 30 anni
Terreno
Sabbioso-argilloso
Sistema di allevamento
Guyot
Pratiche di viticoltura
Sostenibile

ANNATA 2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale favorendo la maturazione delle uve senza determinare anticipi sulla previsione di vendemmia. È stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto ma che ha saputo portare risultati di ottima qualità.

LA DIFFERENZA É

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