



2018

ENRICO SERAFINO

1878

SINGOLI DI POSIZIONE

ENRICO SERAFINO



OESIO

ROERO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (MGA)

ANNATA:	2018	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Nebbiolo	CARATTERE:	Giovane	○○○○●○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Oesio (Canale)		Leggero	○○○○●○	Corposo
			Dolce	○○○○●●	Secco
		Acciaio	○○○○●○	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 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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: 10 - 15 anni

## INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO, SE	TERRENO:	sabbioso-argilloso
ETÀ VITI:	15-30 anni	RESA:	6500 kg/ha

VENDEMMIA:	Manuale in cassa
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 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 **capello 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 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.



CAMPAGNA FINANZIATA AL SENSO DEL REG. (UE) N. 1306/2013  
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013

