



ENRICO SERAFINO
1878



Roero docg MGA Oesio 2020

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 2020

L'annata è iniziata con un inverno mite seguito dai mesi di marzo ed aprile dal tempo bello e scarse precipitazioni. Piogge importanti si sono verificate a maggio e giugno determinando un rallentamento nello sviluppo vegetativo. Il resto della stagione è trascorso in modo equilibrato. La vendemmia è iniziata il 21 agosto con l'Alta Langa. Barbera e Nebbiolo hanno visto un rallentamento di maturazione che è poi ripresa nella seconda parte di settembre. Il Nebbiolo, in particolare, si è presentato alla raccolta in condizioni ottimali. Il 2020 verrà ricordata come un'ottima annata sottolineata dai profumi intensi e molto eleganti e dal grande equilibrio dei suoi vini.

LA DIFFERENZA È

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.