



2016

ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

## OUDEIS BRUT

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
METODO CLASSICO

ANNATA:	2016	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	85% Pinot Noir 15% Chardonnay	SUI LIEVITI:	36 mesi (1 <sup>ma</sup> sboccatura)		
		SBOCCATURA:	4 sboccature per millesimo		
ZONA VIGNETI:	Mango, Trezzo Tinella, Loazzolo, San Giorgio S., Vesime, Bubbio	CARATTERE:	Leggero No Legno Zucchero	○○○○●○ ●○○○○○ 6 g/L	Corposo Legno Brut
ALCOOL:	12,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Ottimo come aperitivo, consigliato con piatti a base di pesce e crostacei e a tutto pasto		



## NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi dorati. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage".

**NASO:** Complesso, attraente, delicato, con sentori di fiori gialli, frutta a polpa bianca, crosta di pane e minerali.

**PALATO:** Complesso, sfaccettato, verticale, asciutto, con sentori di agrumi, elegante e intenso, dalla ricca struttura e dal lungo retrogusto minerale. Speciale affinità naso-palato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 4 - 6 °C.

**LONGEVITÀ:** 4 - 6 anni.

## INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	E, SE, W, NW	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	15-25 anni	ALTITUDINE:	300-550 m/ slm
VENDEMMIA:	100% Manuale		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICULTURA:	Sostenibile		

## INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

**PROCESSO DI FERMENTAZIONE:** I grappoli d'uva vengono **selezionati a mano** su un **tavolo vibrante** e **pressati** in ambiente **inerte** (azoto) con una resa in mosto fiore del **55%**. L'intero processo si svolge **senza l'utilizzo di coclee** al fine di trattare le uve nel modo più **delicato** possibile.

Il **mosto** viene fatto **fermentare** in vasche di acciaio inox a **temperatura controllata** e conservato per **6 mesi** sulle **fecce** con **bâtonnage**.

**METODO CLASSICO:** La **presa di spuma** viene effettuata secondo il metodo tradizionale di **fermentazione in bottiglia**, con affinamento **sui lieviti** per almeno **36 mesi**. La liqueur d'expédition aggiunta dopo la **sboccatura** viene preparata seguendo la nostra **ricetta segreta** che comprende vini di riserva e zucchero (**6 g/L**). Siamo orgogliosi di **evitare qualsiasi distillato** nel nostro dosaggio finale.

## LA DIFFERENZA È...

OUDEIS deriva dal greco "**Odysseus**" e significa **nessuno**. Infatti, nessuno è **all'origine** della **complessità** del vino; solo il **terroir** ha questa paternità. Enrico Serafino lo vuole ricordare cominciando già dal **nome** del suo metodo classico.

Questo vino è il risultato della **complessità** del terroir **dell'Alta Langa** e della **lunga fermentazione** sui lieviti, rimanendo allo stesso tempo **complesso** e **facilmente godibile**.

OUDEIS BRUT: l'Alta Langa come **emozione**.

## ANNATA 2015

Il 2016 ha avuto uno dei cicli vegetativi più lunghi degli ultimi anni. A febbraio e marzo, alle basse temperature si sono unite abbondanti piogge, risultando in un ritardo fenologico di circa 10 giorni recuperato nei 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.

CONSORZIO TUTELA ROERO

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013