



2017

ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

## OUDEIS BRUT

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
METODO CLASSICO

ANNATA:	2017	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	85% Pinot Noir 15% Chardonnay	SUI LIEVITI:	36 mesi (medio)
ZONA VIGNETI:	Mango, Trezzo Tinella, Loazzolo, San Giorgio S., Vesime, Bubbio	SBOCCATURA:	4 sboccature per millesimo
ALCOOL:	12,50 %	CARATTERE:	Leggero ○○○○●○ Acciaio ●○○○○○ Dosaggio 6 g/L Corposo Legno Brut
		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 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, O, NO	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	15-25 anni	ALTITUDINE:	300-550 m/ slm
VENDEMMIA:	Manuale in cassa		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICOLTURA:	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 2017

Il 2017 sarà ricordato per le gelate di aprile e per il successivo clima molto caldo e secco. Pertanto, le condizioni sono state perfette in termini di sviluppo e protezione delle piante. A settembre, le temperature sono diminuite sensibilmente con notevoli differenze tra temperature diurne e notturne. Questa situazione è stata particolarmente positiva per il profilo polifenolico delle uve da vino rosso con ciclo vegetativo medio lungo. Il 2017 può certamente essere ricordato come un'annata anticipata con uve sane e complesse.



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

