



2015

ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

OUDEIS ROSÉ DE SAIGNÉE

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
METODO CLASSICO

ANNATA:	2015	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Pinot Noir	SUI LIEVITI:	36 mesi (1 ^{ma} sboccatura)		
		SBOCCATURA:	4 sboccature per millesimo		
ZONA VIGNETI:	Trezzo Tinella, Loazzolo, Vesime, Bubbio	CARATTERE:	Leggero No Legno Zucchero	○○○●○○ ●○○○○○ 7 g/L	Corposo Legno Brut
ALCOOL:	12,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e crostacei. Perfetto con il prosciutto e piatti a base di salmone		

NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosato brillante con sfumature buccia di cipolla. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage".

NASO: Ampio, croccante, elegante con sentori di fragola, ribes, fiori di campo, zucchero filato e crosta di pane.

PALATO: Fruttato, poliedrico, asciutto, complesso ed elegante, perfetto in equilibrio e affinità naso-palato. Un lungo e piacevole retrogusto minerale completa il carattere di questo vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °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 VITICOLTURA:	Sostenibile		

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: I grappoli sono **selezionati a mano** sul **tavolo vibrante** e **raffreddati** con neve carbonica. Dopo la **diraspatura** e la **pigiatura**, il mosto viene **lasciato** a riposare per **2-4 ore** in ambiente **inerte** (azoto). Al termine della breve **macerazione** per l'**estrazione del colore** avviene la **pressatura soffice**. L'intero processo si svolge **senza l'utilizzo di coclee** al fine di trattare le uve nel modo più **delicato** possibile.

Infine, 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 (**7 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**, mentre la **breve macerazione** gli conferisce un **piacevole colore** rosato. OUDEIS ROSÉ DE SAIGNÉE conquista a prima vista.



ANNATA 2015

Il 2015 è stato caratterizzato da un clima favorevole durante l'intera stagione, dalla fioritura alla raccolta. L'estate è stata calda e asciutta, con scarsi giorni di pioggia che hanno offerto uve molto sane. La raccolta dell'Alta Langa è stata anticipata (di circa 7 giorni) e le uve erano perfettamente equilibrate in struttura, zuccheri e acidità. Il risultato finale è stata un'annata con vini molto eleganti ed espressione piena del terroir.

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