



2017

ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

## OUDEIS ROSÉ DE SAIGNÉE

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
METODO CLASSICO

ANNATA:	2017	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Pinot Noir	SUI LIEVITI:	36 mesi (medio)		
		SBOCCATURA:	3 sboccature per millesimo		
ZONA VIGNETI:	Trezzo Tinella, Loazzolo, Vesime, Bubbio	CARATTERE:	Leggero Acciaio Dosaggio	○○○●○○ ●○○○○○ 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, 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, 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 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** (saignée) 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 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.



CONSORZIO TUTELA VINI DELLA VALLE D'AOSTA  
CAMPAGNA FINANZIATA AI PREZZI DEL MERCATO (C.A.P. 1.145.000.015)  
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013

