



ENRICO SERAFINO  
1878



# OUDEIS ROSÉ DE SEIGNÉE

Alta Langa docg Brut  
Metodo Classico Millesimato 2018

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosato brillante con sfumature buccia di cipolla. Perlage fine e persistente.

**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 ne completa il carattere.

## ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e crostacei. Perfetto con il prosciutto e piatti a base di salmone

## CARATTERE

Leggero ○ ○ ○ ● ○ ○ Corposo  
No legno ● ○ ○ ○ ○ ○ Legno  
Zucchero 7 g/L Brut

Temperatura di servizio  
6 -8 °

Enologo  
Paolo Giacosa

Zone vigneti  
Trezzo Tinella, Loazzolo, Vesime, Bubbio

Uvaggio  
100% Pinot Nero

Vendemmia  
100% manuale in cassa

Sui lieviti  
36 mesi

Alcool  
12,5%



## VINIFICAZIONE

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.

## 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.

Longevità  
4 -6 anni

Esposizione  
E, SE, O, NO

Età viti  
15-25 anni

Terreno  
Argilloso-calcareo

Altitudine  
300-550 M/slm

Sistema di allevamento  
Guyot

Pratiche di viticoltura  
Sostenibile

## ANNATA 2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale favorendo la maturazione delle uve senza determinare anticipi sulla previsione di vendemmia. È stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto ma che ha saputo portare risultati di ottima qualità.

## LA DIFFERENZA É

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.