

OUDEIS ROSÉ DE SAIGNÉE

Alta Langa docg Brut
Metodo Classico Millesimato 2021

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 2021

L'annata inizia con un inverno mite e prolungato con scarse precipitazioni. Ai primi di aprile è iniziato il germogliamento seguito da alcune gelate, con temperature sotto la media e piogge ben distribuite. Maggio è stato fresco e con piogge frequenti. Giugno e luglio sono stati caldi e con scarse precipitazioni. In agosto non si sono avute ondate di calore. La vendemmia è iniziata il 23 agosto con la prima parcella di Alta Langa ed è proseguita a ritmo regolare con tutte le altre uve. Le rese per ettaro sono state inferiori alla media. Le uve raccolte si presentavano sane e con parametri di maturazione perfetti e sorprendentemente equilibrati in acidità.

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.