



2017

ENRICO SERAFINO

1878

SINGOLI DI POSIZIONE

ENRICO SERAFINO



OESIO

ROERO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA:	2017	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Nebbiolo	CARATTERE:	Giovane	○○○○●○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Oesio (Canale)		Leggero	○○○○●○	Corposo
			Dolce	○○○○●●	Secco
		No Legno	○○○○●○	Legno	
ALCOOL:	14,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si accompagna a piatti di pasta, risotto ai porcini, formaggi stagionati, tartufi e, a fine pasto, a scaglie di cioccolato fondente.		

NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino con tenui riflessi aranciati.

NASO: Intenso, elegante, con sentori di frutti rossi e aromi floreali. Molto riconoscibile l'intensità del Nebbiolo con sentori di spezie e caffè.

PALATO: Fine, elegante, da medio a strutturato molto equilibrato con tannini piacevoli e un lungo finale. Affinità Naso-Palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: 10 - 15 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO, SE	TERRENO:	sabbioso-argilloso
ETÀ VITI:	15-30 anni	RESA:	6500 kg/ha
VENDEMMIA:	100% Manuale		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile		

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE PRE-FERMENTAZIONE: I grappoli sono **selezionati a mano** sul **tavolo vibrante** e **raffreddati** con neve carbonica per **evitarne l'ossidazione** e ridurre considerevolmente l'uso di **solfiti**. Dopo la **diraspatura**, gli acini sono **selezionati a mano** su un secondo tavolo vibrante e sottoposti alla **pigiatura soffice**.

L'intero processo si svolge **senza l'utilizzo di coclee** al fine di trattare le uve nel modo più **delicato** possibile.

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: Il mosto è **raffreddato** per preservare le sue **caratteristiche migliori** prima della **fermentazione** in **tini troncoconici** di legno a **temperatura controllata**. La **lunga macerazione** viene **arricchita** con la pratica del **délestage** e parzialmente con la tradizionale tecnica a **capello sommerso** per oltre **25 giorni**.

AFFINAMENTO: Il processo di affinamento in legno dura **18 mesi** in botti di **rovere** di **medie** dimensioni (2500-4000 litri) e in piccola parte in **barriques**.

LA DIFFERENZA È...

OESIO ROERO è un vino **importante** prodotto in **piccole quantità** solo in annate **straordinarie** nel rispetto di pratiche di **viticultura sostenibile**. Grazie alla conformazione del terreno **argilloso** e **sabbioso**, OESIO ROERO esprime il lato più **fine** e **delicato** dell'uva Nebbiolo.



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 REGIONE PIEMONTE
 CAMPAGNA FINANZIATA AL SENSO DEL REG. UE N. 1305/2013
 CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO TO EU REGULATION N. 1305/2013

