

2016



ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

OUDEIS ROSÉ DE SAIGNÉE

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
METODO CLASSICO

ANNATA:	2016	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, O, NO	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** (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 2016

Il 2016 ha avuto uno dei cicli vegetativi più lunghi degli ultimi anni. Febbraio e marzo hanno avuto basse temperature e abbondanti piogge che hanno causato un ritardo fenologico di circa 10 giorni recuperato nei mesi di agosto e ancor più settembre. La piena maturazione è stata raggiunta in tutti i vini che mostrano un equilibrio eccellente, aromi complessi e grande struttura. Tutto ciò accompagnato ad una vendemmia con buona quantità, consente al 2016 di essere ricordato come un'annata eccezionale.



CONSORZIO TUTELA VINI DELLA VALLE D'AOSTA
CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DELL'ART. 148, COMMA 1°
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO CON IL REGOLAMENTO N. 1308/2013

