



2015

ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

OUDEIS BRUT

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
METODO CLASSICO

ANNATA:	2015	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	85% Pinot Noir 15% Chardonnay	SUI LIEVITI:	36 mesi (1 ^{ma} sboccatura)		
		SBOCCATURA:	4 sboccature per millesimo		
ZONA VIGNETI:	Mango, Trezzo Tinella, Loazzolo, San Giorgio S., Vesime, Bubbio	CARATTERE:	Leggero No Legno Zuccherò	○○○○●○ ●○○○○○ 6 g/L	Corposo Legno Brut
ALCOOL:	12,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Ottimo come aperitivo, consigliato con piatti a base di pesce e crostacei e a tutto pasto		



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage".

NASO: Complesso, attraente, delicato, con sentori di fiori gialli, frutta a polpa bianca, crosta di pane e minerali.

PALATO: Complesso, sfaccettato, verticale, asciutto, con sentori di agrumi, elegante e intenso, dalla ricca struttura e dal lungo retrogusto minerale. Speciale affinità naso-palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 - 6 °C.

LONGEVITÀ: 4 - 6 anni.

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	E, SE, W, NW	TERRENO:	argilloso-calcareo
ETÀ VITI:	15-25 anni	ALTITUDINE:	300-550 m/ slm
VENDEMMIA:	100% Manuale		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICULTURA:	Sostenibile		

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: I grappoli d'uva vengono **selezionati a mano** su un **tavolo vibrante** e **pressati** in ambiente **inerte** (azoto) con una resa in mosto fiore del **55%**. L'intero processo si svolge **senza l'utilizzo di coclee** al fine di trattare le uve nel modo più **delicato** possibile.

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 (**6 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** sui lieviti, rimanendo allo stesso tempo **complesso** e **facilmente godibile**.

OUDEIS BRUT: l'Alta Langa come **emozione**.

ANNATA 2015

Il 2015 è stato caratterizzato da un clima favorevole durante l'intera stagione, dalla fioritura alla raccolta. L'estate è stata calda e asciutta, con scarsi giorni di pioggia che hanno offerto uve molto sane. La raccolta dell'Alta Langa è stata anticipata (di circa 7 giorni) e le uve erano perfettamente equilibrate in struttura, zuccheri e acidità. Il risultato finale è stata un'annata con vini molto eleganti ed espressione piena del terroir.