



2007

ENRICO SERAFINO

1878

SINGOLI DI POSIZIONE

ENRICO SERAFINO



OESIO OLTREDIECI®

ROERO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA:	2007	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Nebbiolo	CARATTERE:	Giovane	○○○○○●	Affinato
ZONA VIGNETI:	Oesio (Canale)		Leggero	○○○○●○	Corposo
			Dolce	○○○○○●	Secco
		Acciaio	○○○○●○	Legno	
ALCOOL:	14,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si accompagna a risotto ai porcini, carne e brasati, formaggi stagionati, tartufi e, a fine pasto, a scaglie di cioccolato fondente. Vino da meditazione.		



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino con tenui riflessi granati.

NASO: Intenso, elegante con sentori di violetta, piccoli frutti rossi, marasche sotto spirito e aromi floreali. Molto riconoscibile l'intensità del Nebbiolo con sentori di spezie, caffè, cuoio e fiori secchi.

PALATO: Fine, elegante, molto equilibrato con tannini piacevoli e un lungo finale. Affinità naso-palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: 20 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO, SE	TERRENO:	sabbioso-argilloso
ETÀ VITI:	15-30 anni	RESA:	6500 kg/ha
VENDEMMIA:	Manuale in cassa		
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 pigiato 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 **cappello sommerso** per oltre **25 giorni**.

AFFINAMENTO: Il processo di affinamento avviene in botti di **rovere** di **medie** dimensioni (2500-4000 litri) e in piccola parte in **barriques**. All'imbottigliamento segue lungo affinamento in bottiglia.

LA DIFFERENZA È...

OESIO ROERO OLTREDIECI 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**. Questo vino ultradecennale è la dimostrazione del potenziale del vitigno nebbiolo coltivato su queste colline.

ANNATA 2007

Il 2007 ha avuto un inizio molto anticipato a causa di un inverno mite. La fioritura è stata anticipata all'inizio di maggio a cui è seguito un periodo fresco con buone precipitazioni. Luglio è stato asciutto con temperature elevate ma mitigate dal vento costante e dalla bassa umidità seguito da un Agosto non troppo caldo. La vendemmia, anticipata rispetto al 2006, ha dato uve molto sane e una riduzione delle quantità di circa il 15%. Da sottolineare il quadro acido ottimale e profumi molto intensi.



CAMPAGNA FINANZIATA AL SENSO DEL REG. (UE) N. 1306/2013
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013

