

2018



ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

## OUDEIS ROSÉ DE SAIGNÉE

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
METODO CLASSICO

ANNATA:	2018	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Pinot Noir	SUI LIEVITI:	36 mesi (medio)		
		SBOCCATURA:	3 sboccature per millesimo		
ZONA VIGNETI:	Trezzo Tinella, Loazzolo, Vesime, Bubbio	CARATTERE:	Leggero Acciaio Dosaggio	○○○●○○ ●○○○○○ 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, 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:	Manuale in cassa
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 2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale favorendo la maturazione delle uve senza determinare anticipi sulla previsione di vendemmia. È stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto ma che ha saputo portare risultati di ottima qualità.



COMPAGNIA FINANZIARIA VINO DELLA VALLE D'AOSTA  
COMPAGNIA FINANZIARIA ACCORDING TO EU REGULATION N. 1180/2013

