



2018

ENRICO SERAFINO

1878

ALTA LANGA
ENRICO SERAFINO

MILLESIMATO

OUDEIS BRUT

ALTA LANGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
METODO CLASSICO

ANNATA:	2018	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	85% Pinot Noir 15% Chardonnay	SUI LIEVITI:	36 mesi (medio)
ZONA VIGNETI:	Mango, Trezzo Tinella, Loazzolo, San Giorgio S., Vesime, Bubbio	SBOCCATURA:	4 sboccature per millesimo
ALCOOL:	12,50 %	CARATTERE:	Leggero ○○○○●○ Acciaio ●○○○○○ Dosaggio 6 g/L Corposo Legno Brut
		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 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, 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 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 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.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013

