



ENRICO SERAFINO
1878



OUDEIS

Alta Langa docg Brut Metodo Classico Millesimato 2019

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati.
Perlage fine e persistente.

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.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, consigliato con piatti a base di pesce e crostacei e a tutto pasto.

CARATTERE

Leggero ○ ○ ○ ○ ● ○ Corposo
No legno ● ○ ○ ○ ○ ○ Legno
Zucchero 6 g/L Brut

Temperatura di servizio
4 -6 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Mango, Trezzo Tinella, Loazzolo, San
Giorgio S., Vesime, Bubbio

Uvaggio
85% Pinot Nero, 15% Chardonnay

Vendemmia
100% manuale in cassa

Sui lieviti
36 mesi

Alcool
12,5%



VINIFICAZIONE

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.

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.

Longevità
4 -6 anni

Esposizione
E, SE, O, NO

Età viti
15-25 anni

Terreno
Argilloso-calcareo

Altitudine
300-550 M/slm

Sistema di allevamento
Guyot

Pratiche di viticoltura
Sostenibile

ANNATA 2019

2019 è iniziato in ritardo a causa di un inverno molto lungo. Aprile piovoso e maggio con temperature basse hanno garantito un andamento più tradizionale della stagione. Il caldo del mese di giugno e di inizio luglio, unito all'umidità nel suolo, hanno creato un forte sviluppo vegetativo. Agosto è trascorso con un clima mite e precipitazioni sporadiche. La vendemmia è iniziata senza anticipo con uve sane, livelli di acidità leggermente più alti rispetto alla media e, per le uve rosse, alti livelli di antociani e un eccellente profilo polifenolico.

LA DIFFERENZA É

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.