



ENRICO SERAFINO
1878



OESIO OLTREDIECI

Roero docg
MGA Oesio 2007

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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.

ABBINAMENTI

Si accompagna a risotto ai porcini, carne e brasati, formaggi stagionati, tartufi e, a fine pasto, a scaglie di cioccolato fondente. Vino da meditazione.

CARATTERE

Giovane	○ ○ ○ ○ ○ ●	Affinato
Leggero	○ ○ ○ ○ ● ○	Corposo
Dolce	○ ○ ○ ○ ○ ●	Secco
Acciaio	○ ○ ○ ○ ● ○	Legno

Temperatura di servizio
16 - 18 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Oesio, (Canale)

Uvaggio
100% Nebbiolo

Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
14,5%



TRATTAMENTO UVE

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.

VINIFICAZIONE

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.

Longevità
20 anni

Esposizione
S, SO, SE

Età viti
5 - 20 anni

Terreno
Sabbioso-argilloso
Sistema di allevamento
Guyot
Pratiche di viticoltura
Sostenibile

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.

LA DIFFERENZA É

Oesio Roero Oltredieci è un vino importante prodotto in piccole quantità solo in annate straordinarie nel rispetto di pratiche di viticoltura sostenibile. Grazie alla conformazione del terreno argilloso e sabbioso. Questo vino ultradecennale è la dimostrazione del potenziale del vitigno nebbiolo coltivato su queste colline.