



ENRICO SERAFINO  
1878



## OUDEIS

### Alta Langa docg Brut Metodo Classico Millesimato 2018

#### 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 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.

#### 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.