

 Italia, Piemonte

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.

Metodo classico: La presa di spuma viene effettuata secondo il metodo tradizionale di fermentazione in bottiglia, con affinamento sui lieviti per almeno 140 mesi e sboccatura tardiva. Evitiamo con orgoglio qualsiasi liqueur d'expédition realizzando ZERO 140 come PAS DOSÉ.

Vitigni: 85% Pinot Nero - 15% Chardonnay

Sulle fecce: 36 mesi (1ma sboccatura)

Sboccatura: 4 sboccature per millesimo

Zona vigneti: Mango, Loazzolo, Bubbio

Alcool: 12,50 % VOL.

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

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, asciutto, 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

