

 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, mentre la breve macerazione gli conferisce un piacevole colore rosato. OUDEIS ROSÉ DE SAIGNÉE conquista a prima vista.

Vitigni: 100% Pinot Noir

Sulle fecce: 36 mesi (1ma sboccatura)

Sboccatura: 4 sboccature per millesimo

Zona vigneti: Trezzo Tinella, Loazzolo, Vesime, Bubbio

Alcool: 12,50 %

Esposizione: E, SE, O, NO

Età delle viti: 15 - 25 anni

Terreno: Argilloso - calcareo

Altitudine: 300 - 550 m s.l.m.

Raccolte: 100% manuale

Sistema di allevamento: Guyot

Modalità di coltivazione: Viticoltura sostenibile

Colore: Rosato brillante con sfumature buccia di cipolla. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage".

Naso: Ampio, croccante, elegante con sentori di fragola, ribes, fiori di campo, zucchero filato e crosta di pane.

Palato: Fruttato, poliedrico, asciutto, complesso ed elegante, perfetto in equilibrio e affinità naso-palato. Un lungo e piacevole retrogusto minerale completa il carattere di questo vino.

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Longevità: 4 - 6 anni

