



OUDEIS Alta Langa DOCG Brut 2020

Enrico Serafino

| | |
|-------------------------------|---|
| Type | Vin pétillant |
| Origine | Italie, Piemonte |
| Producteur | Enrico Serafino Piemonte |
| Expansion | Méthode traditionnelle, suivi d'un vieillissement prolongé sur lies |
| Contenu | 75 cl |
| Millésime | 2020 |
| Phase de dégustation | Jusqu'à 7 ans |
| Température de service | 8 - 10°C |
| Teneur en alcool | 12.5 % |
| Cépages | Chardonnay, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder |
| Numéro d'article | 10207720 |

Commentaires

Oudeis Brut incarne une philosophie viticole profonde dont le nom s'inspire du mot grec signifiant personne, ce qui illustre la conviction de la maison historique Enrico Serafino que l'homme n'est rien face à la grandeur du terroir, seul capable de forger une telle complexité. Ce Metodo Classico traditionnel bénéficie d'un élevage prolongé d'au moins 36 mois sur lies au sein de la célèbre région du Piémont, où les vignobles conduits en viticulture durable s'épanouissent jusqu'à 550 mètres d'altitude. Les sols argilo-calcaires de la prestigieuse appellation Alta Langa DOCG confèrent aux cépages Pinot Noir et Chardonnay récoltés à la main une typicité unique, tandis qu'une liqueur d'expédition exempte de tout spiritueux préserve la pureté originelle de ce vin, élevant Oudeis Brut au rang de grand ambassadeur du savoir-faire de l'Italie du Nord.

Recommandation culinaire

Oudeis Brut se révèle être un complice gastronomique de premier ordre, dont la structure acide et l'effervescence délicate font merveille aussi bien en apéritif qu'au

cours d'un repas gastronomique. Ce grand vin mousseux accompagne magistralement les poissons nobles, les crustacés et les plateaux de fruits de mer, dont il souligne la délicatesse iodée. Cet intense spumante s'associe également de manière optimale avec des produits d'exception de la gastronomie italienne bénéficiant d'une appellation protégée, tels que le Prosciutto di Parma, la Mortadella di Bologna ou un morceau de Parmigiano Reggiano affiné, la vivacité du Oudeis Brut venant parfaitement équilibrer la richesse de ces mets.

Notes de dégustation

Oudeis Brut dévoile une robe étincelante de couleur jaune paille aux reflets dorés, animée par un cordon de bulles d'une finesse et d'une persistance remarquables. Au nez, ce vin mousseux d'exception déploie un bouquet complexe et captivant, marqué par des arômes de fleurs jaunes, de fruits à chair blanche, une minéralité prononcée et de délicates notes de croûte de pain. En bouche, ce spumante racé se montre facetté, droit et parfaitement sec, où une fraîcheur d'agrumes vibrante s'associe harmonieusement à une texture riche et enveloppante, menant à une finale persistante et intensément minérale qui confirme la grande droiture aromatique du Oudeis Brut.