



OUDEIS Alta Langa DOCG Rosé 2021

Enrico Serafino

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Piemonte
Producteur	Enrico Serafino Piemonte
Expansion	Courte macération à froid (Saignée) des raisins de Pinot Noir, première fermentation en cuve inox et au moins 36 mois d'élevage en bouteille sur lies fines.
Contenu	75 cl
Millésime	2021
Phase de dégustation	jusqu'à 7 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Numéro d'article	10208721

Commentaires

Oudeis Rosé de Saignée doit son nom fascinant à la mythologie grecque, dérivé d'Ulysse et signifiant personne. Le domaine historique piémontais Enrico Serafino utilise cette formule philosophique pour souligner que personne n'est à l'origine de la complexité aromatique du vin, car seul le terroir exceptionnel de l'Alta Langa DOCG possède cette vertu naturelle. Les cépages de Pinot Noir s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires exigeants au cœur des communes de Trezzo Tinella, Loazzolo, Vesime et Bubbio dans le Piémont. Grâce à la méthode traditionnelle de saignée par macération courte, ce processus confère à la cuvée non seulement sa robe captivante mais aussi une profondeur structurelle remarquable, faisant du Oudeis Rosé de Saignée une véritable référence oenologique.

Recommandation culinaire

Oudeis Rosé de Saignée se révèle être un partenaire gastronomique d'exception grâce à sa vive acidité et sa texture effervescente délicate, idéales pour sublimer les accords mets et vins. Ce Metodo Classico du Piémont s'accorde traditionnellement de façon remarquable avec la charcuterie fine italienne, notamment le Prosciutto di Parma ou la véritable Mortadella di Bologna, dont la texture grasse est idéalement balancée par les bulles. Il accompagne avec la même élégance les poissons nobles, les crustacés grillés et les fruits de mer de la Méditerranée. En fin de repas, dégustez le Oudeis Rosé de Saignée avec des éclats de Parmigiano Reggiano affiné pour un contraste savoureux entre le sel du fromage et le fruit du vin.

Notes de dégustation

Oudeis Rosé de Saignée présente une robe rosée brillante aux reflets pelure d'oignon, animée par un cordon de bulles d'une grande finesse et d'une persistance remarquable. Au nez, ce grand vin mousseux de la prestigieuse appellation Alta Langa DOCG révèle un bouquet ample et d'une grande élégance, marqué par des notes de fraise des bois, de groseille, de fleurs sauvages, de barbe à papa et de croûte de pain frais. En bouche, le vin s'exprime de manière très sèche, complexe et multifacette, offrant un équilibre parfait entre fraîcheur fruitée et minéralité. La finale longue et persistante confirme la typicité du Pinot Noir et la grande maîtrise technique derrière le Oudeis Rosé de Saignée.