



OUDEIS Alta Langa DOCG Brut 2020

Enrico Serafino

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Enrico Serafino Piemonte
Maturazione	Metodo classico, con un prolungato affinamento sui lieviti
Contenuto	75 cl
Annata	2020
Conservazione	Fino a 7 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Chardonnay, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Articolo n.	10207720

Annotazioni

Oudeis Brut incarna una profonda filosofia produttiva il cui nome deriva dal termine greco che significa nessuno, richiamando la ferma convinzione della storica cantina Enrico Serafino che nessuno sia all'origine della complessità del vino, bensì unicamente il terroir. Questo eccezionale Metodo Classico affina sui lieviti per almeno 36 mesi nelle suggestive cantine in Piemonte, dove i vigneti coltivati in modo sostenibile si estendono ad altitudini comprese tra i 300 e i 550 metri sul livello del mare. I terreni marnosi, calcareo-argillosi della prestigiosa denominazione Alta Langa DOCG conferiscono alle uve Pinot Nero e Chardonnay raccolte interamente a mano un carattere identitario, mentre l'assenza di distillati nel dosaggio preserva la purezza espressiva della terra, rendendo Oudeis Brut un punto di riferimento della spumantistica del Nord Italia.

Abbinamenti

Oudeis Brut si dimostra un vino dalla straordinaria vocazione gastronomica, capace di esaltarsi sia come raffinato aperitivo sia a tutto pasto grazie alla sua vibrante spalla acida. Questo prestigioso spumante si abbina magnificamente a piatti a base di pesce

fine, crostacei e crudité di mare, valorizzandone la naturale dolcezza e sapidità. Questo avvolgente spumante crea inoltre un connubio perfetto con le grandi eccellenze tutelate del patrimonio gastronomico italiano come il Prosciutto di Parma, la Mortadella di Bologna e il Parmigiano Reggiano stagionato, poiché l'effervescenza e la struttura dell'Oudeis Brut ripuliscono idealmente il palato, invitando a un nuovo assaggio.

Note di degustazione

Oudeis Brut si presenta alla vista con un colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati, impreziosito da un perlage fine, persistente e di grande fascino. Al naso, questo straordinario vino spumante sprigiona un bouquet complesso e seducente, dove si rincorrono sentori di fiori gialli, frutta a polpa bianca, accenni minerali e sfumature fragranti di crosta di pane. Al palato, questo elegante spumante si rivela sfaccettato, dritto e decisamente secco, caratterizzato da una freschezza agrumata che si fonde in perfetta armonia con una texture ricca, prima di sfociare in un finale lungo e sapido che esalta la straordinaria pulizia e persistenza aromatica dell'Oudeis Brut.