



OUDEIS Alta Langa DOCG Rosé 2021

Enrico Serafino

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Enrico Serafino Piemonte
Maturazione	Breve macerazione a freddo (Saignée) delle uve Pinot Nero, prima fermentazione in serbatoi di acciaio inox e almeno 36 mesi di affinamento in bottiglia sui lieviti fini
Contenuto	75 cl
Annata	2021
Conservazione	fino a 7 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Articolo n.	10208721

Annotazioni

Oudeis Rosé de Saignée deve il suo affascinante nome alla mitologia greca, derivando da Odisseo con il significato di nessuno. La storica cantina piemontese Enrico Serafino sottolinea così, in modo filosofico, che nessuno è all'origine della complessità del vino, poiché solo lo straordinario terroir dell'Alta Langa DOCG possiede questa capacità naturale. I vigneti di Pinot Nero crescono su terreni marnosi e calcareo-argillosi nelle zone collinari ad alta vocazione di Trezzo Tinella, Loazzolo, Vesime e Bubbio in Piemonte. La tecnica del salasso tramite una breve macerazione pellicolare dona al vino non solo la sua sfumatura cromatica invitante, ma anche una struttura profonda che rende lo Oudeis Rosé de Saignée un'espressione identitaria della spumantistica d'autore.

Abbinamenti

Oudeis Rosé de Saignée rappresenta un eccellente elemento di abbinamento gastronomico grazie alla sua vibrante freschezza e alla tessitura setosa delle bollicine, capaci di esaltare la cucina del territorio e internazionale. Questo spumante

piemontese si sposa magnificamente con i grandi salumi della tradizione italiana come il Prosciutto di Parma o la Mortadella di Bologna, dove lo sgrassamento operato dalla CO2 ripulisce perfettamente la bocca. Trova un connubio ideale anche con piatti a base di pesce, crostacei alla griglia, crudités di mare e risotti della cucina mediterranea. Per un perfetto aperitivo, servite lo Oudeis Rosé de Saignée insieme a scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato, lasciando che la sapidità del formaggio esalti la componente fruttata del millesimato.

Note di degustazione

Oudeis Rosé de Saignée si presenta alla vista con un colore rosato brillante arricchito da eleganti riflessi buccia di cipolla e da un perlage fine, persistente e continuo. Al naso, questo spumante Metodo Classico della denominazione d'origine controllata e garantita Alta Langa DOCG esprime un bouquet ampio ed elegante, con sentori di fragolina di bosco, ribes, fiori di campo, zucchero filato e crosta di pane. Al palato, il sorso è decisamente secco, sfaccettato, complesso e caratterizzato da una perfetta armonia e rispondenza naso-bocca. Il finale lungo e di grande personalità mette in evidenza la sapidità strutturale e la nobile espressione del Pinot Nero racchiusa nello Oudeis Rosé de Saignée.