2020 Oudeis Rose de Saignee Alta Langa DOCG Brut

Enrico Serafino | Piemont



Der Oudeis Rosé de Saignée Alta Langa DOCG Metodo Classico Brut Millesimato 2020 von Enrico Serafino ist ein charakterstarker Rosé-Schaumwein aus 100% Pinot Noir, der die Höhenlagen der Alta Langa mit feiner Perlage, mineralischer Frische und komplexer Frucht verbindet.
Die Trauben stammen aus ausgewählten, nachhaltig bewirtschafteten Lagen rund um Trezzo Tinella, Loazzolo, Vesime und Bubbio auf 300 bis 550 Metern Höhe, wo tonig-kalkhaltige Böden und kühle Nächte für straffe Säure und salzige Mineralität sorgen. Die Reben sind 15 bis 25 Jahre alt und werden im Guyot-System erzogen; unterschiedliche Expositionen nach Osten, Südosten, Westen und Nordwesten ermöglichen eine langsame, gleichmäßige Reife und bewahren die aromatische Tiefe der Pinot-Noir-Trauben. Im Keller werden die Trauben auf einem vibrierenden Sortiertisch von Hand selektiert und mit Schneekohlendioxid sanft gekühlt, um Frische und Primäraromen zu bewahren. Nach dem Abbeeren und Quetschen ruht der Most 2–4 Stunden unter Stickstoff, bevor über die kurze Saignée-Mazeration Farbe und Frucht extrahiert und anschließend besonders schonend gepresst wird.
Der Most vergärt temperaturkontrolliert im Edelstahltank und bleibt rund sechs Monate auf der Feinhefe, die durch Bâtonnage regelmäßig aufgerührt wird. Die zweite Gärung erfolgt klassisch in der Flasche mit mindestens 36 Monaten Hefelager; die Liqueur d'Expédition aus Reserveweinen und 7 g/l Zucker kommt ohne Destillat aus und bewahrt den Brut-Charakter und die Präzision des Terroirs.
Der Name „Oudeis" leitet sich aus dem griechischen „Odysseus" ab und bedeutet „niemand" – ein Hinweis darauf, dass niemand außer der Alta-Langa-Herkunft im Vordergrund stehen soll. Der Rosé de Saignée ist damit eine Hommage an die Komplexität des Terroirs und die lange Flaschenreifung; die kurze Mazeration verleiht ihm seine verführerische Farbe und lässt ihn buchstäblich „auf den ersten Blick" überzeugen.
Im Glas zeigt sich der Oudeis Rosé de Saignée in einem brillanten Roséton und einer feinen, anhaltenden Perlage, die Eleganz und Lebendigkeit ausstrahlt. In der Nase entfaltet sich ein breites, klar gezeichnetes Aromenspektrum aus saftigen Erdbeeren, roten Johannisbeeren, Wiesenblumen, Zuckerwatte und der typischen Brotkruste vom langen Hefelager.

Sensorik

Farbe	lachsfarben
Duft	weiße Blüten, Brioche, Erdbeere
Geschmack	frisch, elegante Perlage, hohe Säure

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Fischtatar, rohe Krustentiere, salziger Schinken

Produzent

Enrico Serafino ist ein historisches Familienweingut im Roero mit Wurzeln im Jahr 1878. Von Canale aus bewirtschaftet das Gut ausgewählte Lagen in Langhe, Roero und Monferrato und füllt charakterstarke Barolo, Barbaresco, elegante Weißweine und feinperlige Alta-Langa-Schaumweine nach traditioneller Flaschengärung. Präzises Handwerk, Respekt vor dem Terroir und eine unverkennbar piemontesische Eleganz machen die Weine von Enrico Serafino zu langlebigen und zugleich zugänglichen Begleitern großer Genussmomente.

Enrico Serafino | Corso Asti 5 | 12043 Canale (CN) | Italia

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment ITALIEN