



2016

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO



PAJENA

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA:	2016	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	100% Barbera	CARATTERE:	Giovane ○○○○●○ Affinato Leggero ○○○○●○ Corposo Dolce ○○○○● Secco No Legno ○○○○●○ Legno
ZONA VIGNETI:	Canale, Priocca, Govone, Santa Vittoria	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina con pasta, risotto, arrosti, formaggi e salumi.
ALCOOL:	13,50 %		

NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino intenso con tipici riflessi violacei.

NASO: Ampio, vinoso con note di viola, ciliegia, ribes, prugna e spezie.

PALATO: Sorprendentemente fresco, vellutato, di medio-pieno corpo, con piacevole morbida acidità addolcita dall'invecchiamento in legno di rovere, struttura fine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C.

LONGEVITÀ: 4 - 6 anni.

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SW	TERRENO:	sabbioso-limoso
ETÀ VITI:	15-30 anni	RESA:	9000 kg/ha
VENDEMMIA:			100% Manuale
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:			Guyot
PRATICHE DI VITICULTURA:			Sostenibile

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE DI PRE-FERMENTAZIONE: I grappoli sono **selezionati a mano** sul **tavolo vibrante** e **raffreddati** con neve carbonica per **evitarne l'ossidazione** e ridurre considerevolmente l'uso di **solfiti**. Dopo la **diraspatura**, gli acini sono **selezionati a mano** su un secondo tavolo vibrante e sottoposti alla **pigiatura soffice**.

L'intero processo si svolge **senza l'utilizzo di coclee** al fine di trattare le uve nel modo più **delicato** possibile.

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: Il mosto viene **raffreddato** per preservare le sue **caratteristiche migliori** prima della **fermentazione** in vasche di acciaio inox a **temperatura controllata**. La **macerazione** è di **media durata** (oltre **18 giorni**) con **délestage**.

AFFINAMENTO: L'affinamento di **8 mesi** avviene in botti di rovere di medie dimensioni (2500-4000 litri).

LA DIFFERENZA È...

PAJENA BARBERA D'ALBA è un vino **ricco** e piacevolmente **sorprendente** grazie all'equilibrio tra **acidità**, **corpo** e **mineralità** che si integrano in un **frutto** evidente e ben definito.

PAJENA è l'eleganza fatta barbera.



ANNATA 2016

Il 2016 ha avuto uno dei cicli vegetativi più lunghi degli ultimi anni. A febbraio e marzo, alle basse temperature si sono unite abbondanti piogge, risultando in un ritardo fenologico di circa 10 giorni recuperato nei mesi di agosto e ancor più settembre. La piena maturazione è stata raggiunta in tutti i vini che mostrano un equilibrio eccellente, aromi complessi e grande struttura. Tutto ciò accompagnato ad una vendemmia con buona quantità, consente al 2016 di essere ricordato come un'annata eccezionale.

CONSORZIO TUTELA ROERO

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DELL'ART. 138/2013 CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO TO E REGOLAZIONE N. 1318/2013

