



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 VITICOLTURA:			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 DEL REG. (UE) N. 1305/2013 CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO TO EUROPEAN N. 1316/2013

