



2018

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO



PAJENA

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA:	2018	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	100% Barbera	CARATTERE:	Giovane ○○○○●○ Affinato Leggero ○○○○●○ Corposo Dolce ○○○○●● Secco Acciaio ○○○○●○ Legno
ZONA VIGNETI:	Canale, Priocca, Govone, Santa Vittoria	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina con pasta, risotto, arrostiti, 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, SO	TERRENO:	sabbioso-limoso
ETÀ VITI:	15-30 anni	RESA:	9000 kg/ha
VENDEMMIA:	Manuale in cassa		
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.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DELL'ART. 138/2013
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO TO EU REGULATION N. 1380/2013



ANNATA 2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale favorendo la maturazione delle uve senza determinare anticipi sulla previsione di vendemmia. È stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto ma che ha saputo portare risultati di ottima qualità.