



ENRICO SERAFINO
1878



PAJENA

Barbera d'Alba doc 2019

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con tipici riflessi violacei.

NASO: ampio, vinoso con note di viola, ciliegia, ribes, prugna e spezie con piacevoli sentori di spezie.

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

ABBINAMENTI

Si abbina con pasta, risotto, arrostiti, formaggi e salumi.

CARATTERE

Giovane	○ ○ ○ ○ ● ○	Affinato
Leggero	○ ○ ○ ○ ● ○	Corposo
Dolce	○ ○ ○ ○ ○ ●	Secco
Acciaio	○ ○ ○ ○ ● ○	Legno

Temperatura di servizio
16 - 18 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Canale, Priocca, Govone, Santa Vittoria

Uvaggio
100% Barbera

Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
14%



TRATTAMENTO UVE

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.

VINIFICAZIONE

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).

Longevità
4 - 6 anni

Esposizione
S, SO

Età viti
15 - 30 anni

Terreno
Sabbioso-limoso
Sistema di allevamento
Guyot
Pratiche di viticoltura
Sostenibile

ANNATA 2019

Il 2019 è iniziato in ritardo a causa di un inverno molto lungo. Aprile piovoso e maggio con temperature basse hanno garantito un andamento più tradizionale della stagione. Il caldo del mese di giugno e di inizio luglio, unito all'umidità nel suolo, hanno creato un forte sviluppo vegetativo. Agosto è trascorso con un clima mite e precipitazioni sporadiche. La vendemmia è iniziata senza anticipo con uve sane, livelli di acidità leggermente più alti rispetto alla media e, per le uve rosse, alti livelli di antociani e un eccellente profilo polifenolico.

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.