



ENRICO SERAFINO
1878



PAJENA

Barbera d'Alba doc 2020

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 adolcita dall'invecchiamento in legno di rovere, struttura fine.

ABBINAMENTI

Si abbina con pasta, risotto, arrosti, 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 2020

L'annata è iniziata con un inverno mite seguito dai mesi di marzo ed aprile dal tempo bello e scarse precipitazioni. Piogge importanti si sono verificate a maggio e giugno determinando un rallentamento nello sviluppo vegetativo. Il resto della stagione è trascorso in modo equilibrato. La vendemmia è iniziata il 21 agosto con l'Alta Langa. Barbera e Nebbiolo hanno visto un rallentamento di maturazione che è poi ripresa nella seconda parte di settembre. Il Nebbiolo, in particolare, si è presentato alla raccolta in condizioni ottimali. Il 2020 verrà ricordata come un'ottima annata sottolineata dai profumi intensi e molto eleganti e dal grande equilibrio dei suoi vini.

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.