



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 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 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.