



ENRICO SERAFINO  
1878



# VIGNA SAN DEFENDENTE

Barbera d'Alba doc  
MGA San Defendente 2017

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino intenso con tipici riflessi violacei.

**NASO:** ampio, complesso, vinoso con note di viola, ciliegia, ribes, spezie e tabacco pur essendo molto persistente.

**PALATO:** ricco di sapori di ribes, sorprendentemente fresco, vellutato, di buon corpo, di struttura fine, con una piacevole serica acidità ingentilita dall'invecchiamento in rovere.

## ABBINAMENTI

Si accompagna a piatti di pasta, risotto ai porcini, formaggi stagionati, tartufi e, a fine pasto, a scaglie di cioccolato fondente.

## CARATTERE

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

Temperatura di servizio  
16 - 18 °

Enologo  
Paolo Giacosa

Zone vigneti  
San Defendente, (Canale)

Uvaggio  
100% Barbera

Vendemmia  
100% manuale in cassa  
Alcool  
14,5%



## 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 pigiato viene raffreddato per preservare le sue caratteristiche migliori prima della fermentazione in vasche di acciaio inox e in tini troncoconici di legno a temperatura controllata. La macerazione è di media durata e viene arricchita con la pratica del délestage e parzialmente con la tradizionale tecnica a cappello sommerso per oltre 18 giorni.

## AFFINAMENTO

Il processo di affinamento in legno dura 18 mesi in botti di rovere di medie dimensioni (2500-4000 litri) e in piccola parte in barriques.

Longevità  
8 - 10 anni

Esposizione  
S, SO

Età viti  
15 - 30 anni

Terreno  
Sabbioso-limoso

Sistema di allevamento  
Guyot

Pratiche di viticoltura  
Sostenibile

## ANNATA 2017

Il 2017 sarà ricordato per le gelate di aprile e per il successivo clima molto caldo e secco. Pertanto, le condizioni sono state perfette in termini di sviluppo e protezione delle piante. A settembre, le temperature sono diminuite sensibilmente con notevoli differenze tra temperature diurne e notturne. Questa situazione è stata particolarmente positiva per il profilo polifenolico delle uve da vino rosso con ciclo vegetativo medio lungo. Il 2017 può certamente essere ricordato come un'annata anticipata con uve sane e complesse.

## LA DIFFERENZA É

San Defendente barbera d'alba SUPERIORE è una Barbera complessa e dalle molteplici sfaccettature che sorprende con la sua invitante ricchezza di aromi e sapori di frutta rossa.

Grazie all'attenta gestione di ogni fase, dalla vendemmia all'affinamento in legno, i caratteri del territorio sono perfettamente integrati in questo vino.