



ENRICO SERAFINO
1878



VIGNA SAN DEFENDENTE

Barbera d'Alba doc
MGA San Defendente 2019

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 2019

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 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.