



ENRICO SERAFINO
1878



Barbera d'Alba doc Superiore

Vigna San Defendente 2020

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 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 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.