



2016

ENRICO SERAFINO

1878

SINGOLI DI POSIZIONE

ENRICO SERAFINO



## SAN DEFENDENTE

BARBERA D'ALBA SUPERIORE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA:	2016	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Barbera d'Alba	CARATTERE:	Giovane	○○○○●	Affinato
ZONA VIGNETI:	San Defendente (Canale)		Leggero	○○○○●○	Corposo
			Dolce	○○○○●●	Secco
			No Legno	○○○○●○	Legno
ALCOOL:	14,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina con pasta, risotto, barbecue, formaggi e salumi.		

## NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: 8 - 10 anni

## INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO	TERRENO:	sabbioso-limoso
ETÀ VITI:	15-30 anni	RESA:	7000 kg/ha
VENDEMMIA:	100% Manuale		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile		

## INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

**PROCEDURE DI PRE-FERMENTAZIONE:** 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.

**PROCESSO DI FERMENTAZIONE:** Il **mosto** 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**.

## LA DIFFERENZA È...

**SAN DEFENDENTE BARBERA D'ALBA** 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.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013  
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013



## ANNATA 2016

Il 2016 ha avuto uno dei cicli vegetativi più lunghi degli ultimi anni. Febbraio e marzo hanno avuto basse temperature e abbondanti piogge che hanno causato un ritardo fenologico di circa 10 giorni recuperato nei mesi di agosto e ancor più settembre. La piena maturazione è stata raggiunta in tutti i vini che mostrano un equilibrio eccellente, aromi complessi e grande struttura. Tutto ciò accompagnato ad una vendemmia con buona quantità, consente al 2016 di essere ricordato come un'annata eccezionale.