

CLASSICI ROSSI

Enrico Serafino

BARBERA D'ALBA

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

| Annata: | 2015 | Enologo: | Paolo Giacosa Beppe Caviola |
|---------------------------|---|---------------------------|--|
| Uvaggio: Zona Vigneti: | Barbera 100% Canale, Priocca, Govone e Santa Vittoria | Caratteri generali: | Giovane 000000 Invecchiato Leggero 000000 Corposo Dolce 000000 Secco No legno 000000 Legno |
| Alcol: | 13,50 % | Abbinamenti Suggeriti: | Pasta, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura e salumi. Per gli estimatori può diventare il vino da tutto pasto |



Note dell'Enologo:

Colore: rosso rubino intenso.

Naso: profumo vinoso con note di ciliegia, ribes, spezie, tabacco. **Palato:** di buon corpo, caratterizzato da una piacevole acidità,

ingentilita dall'affinamento in legno. **Temperatura di servizio:** 16-17 ° C.

Ottimo per almeno: 5 anni

Informazioni sul vigneto:

Diversi vigneti, esposizione S, SO, terreni misti sabbiosi e argillosi, età vigneti 15-30 anni, forma di allevamento a guyot semplice. La produzione per ha è di 9000 kg.

La raccolta, manuale in cassetta, dalla terza settimana di settembre alla prima di ottobre.

Informazione sulla produzione:

Dopo la cernita manuale dei grappoli su tavolo vibrante, segue diraspatura e pigiatura. Parte dell'uva è vinificata nella fase iniziale con la tecnica della macerazione prefermentativa a freddo. La macerazione è di media durata, utilizzando rimontaggi e delestage. L'affinamento in legno avviene in botti di medie dimensioni e parte in barriques.

La differenza è...

La Barbera è un vitigno adatto a produrre sia vini fruttati che corposi, trova il suo ambiente ideale sulle colline di Langa e Roero, in particolare nelle posizioni più assolate. Contrariamente al Nebbiolo ha un colore intenso, un'acidità importante ed è relativamente povera in tannini, per questo motivo sposa l'affinamento in legno, che ne ammorbidisce le spigolosità e ne arricchisce la struttura tannica.