



ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO

BARBERA D'ASTI

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Annata:	2015	Enologo:	Paolo Giacosa Beppe Caviola
Uvaggio:	Barbera 100%	Caratteri generali:	Giovane ○○○○●○ Invecchiato Leggero ○○○○●○ Corposo Dolce ○○○○○● Secco No legno ○○○○●○ Legno
Zona Vigneti:	Canale, Priocca, Govone e Santa Vittoria	Abbinamenti Suggestiti:	Si abbina a piatti di selvaggina e arrosti
Alcol:	13,50 %		



Note dell'Enologo:

Colore: rosso rubino tendente al granata.

Naso: intenso, pieno, alcolico, persistente.

Palato: vibrante, secco e fresco con una consistenza vellutata e sapore pieno.

Temperatura di servizio: 16-17 ° C.

Ottimo per almeno: 4-5 anni

Informazioni sul vigneto:

Diversi vigneti, esposizione S, SW, terreni sabbiosi e limosi, vigneti av. età 15-30 anni, sistema di allevamento Guyot.

La resa per ettaro è di 9000 kg.

Vendemmiato a mano dalla terza settimana di settembre al 1 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...

Grazie all'ampio aroma e al gusto equilibrato Barbera d'Asti Enrico Serafino è un vino diretto, ricco, imponente e sorprendente. Goditi l'eleganza di una tradizionale barbera basata sull'acidità!