



2015

ENRICO SERAFINO

1878

SINGOLI DI POSIZIONE

ENRICO SERAFINO



SAN DEFENDENTE

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA:	2015	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, SW	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 DELL'ART. 138/139 DEL R.D. N. 108/2013
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO TO EU REGULATION N. 1303/2013



ANNATA 2015

Il 2015 è stato caratterizzato da un clima favorevole durante l'intera stagione, dalla fioritura alla raccolta. L'estate è stata calda e asciutta, con scarsi giorni di pioggia che hanno offerto uve molto sane. A settembre il tempo è stato molto mite con giornate soleggiate e notti fresche. Grazie a ciò la raccolta è stata anticipata (di circa 7 giorni) e le uve erano perfettamente mature e ben equilibrate. Il risultato finale è stata un'annata con vini molto eleganti ed espressione piena del terroir.