



2019

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI ROSSI

ENRICO SERAFINO



## PAJENA

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA:	2019	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	100% Barbera	CARATTERE:	Giovane ○○○○●○ Affinato Leggero ○○○○●○ Corposo Dolce ○○○○● Secco Acciaio ○○○○●○ Legno
ZONA VIGNETI:	Canale, Priocca, Govone, Santa Vittoria	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina con pasta, risotto, arrostiti, formaggi e salumi.
ALCOOL:	13,50 %		



## NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino intenso con tipici riflessi violacei.

NASO: Ampio, vinoso con note di viola, ciliegia, ribes, prugna e spezie.

PALATO: Sorprendentemente fresco, vellutato, di medio-pieno corpo, con piacevole morbida acidità addolcita dall'invecchiamento in legno di rovere, struttura fine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: 4 - 6 anni

## INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO	TERRENO:	sabbioso-limoso
ETÀ VITI:	15-30 anni	RESA:	9000 kg/ha
VENDEMMIA:	Manuale in cassa		
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 a **temperatura controllata**. La **macerazione** è di **media durata** (oltre **18 giorni**) con **délestage**.AFFINAMENTO: L'affinamento di **8 mesi** avviene in botti di rovere di medie dimensioni (2500-4000 litri).

## LA DIFFERENZA È...

PAJENA BARBERA D'ALBA è un vino **ricco** e piacevolmente **sorprendente** grazie all'equilibrio tra **acidità**, **corpo** e **mineralità** che si integrano in un **frutto** evidente e ben definito.

PAJENA è l'eleganza fatta barbera.

## ANNATA 2019

Il 2019 è iniziato in ritardo a causa di un inverno molto lungo. Aprile piovoso e maggio con temperature basse hanno garantito un andamento più tradizionale della stagione. Il caldo del mese di giugno e di inizio luglio, unito all'umidità nel suolo, hanno creato un forte sviluppo vegetativo. Agosto è trascorso con un clima mite e precipitazioni sporadiche. La vendemmia è iniziata senza anticipo con uve sane, livelli di acidità leggermente più alti rispetto alla media e, per le uve rosse, alti livelli di antociani e un eccellente profilo polifenolico.

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DELL'ART. 138/2013  
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDO TO EU REGULATION N. 1308/2013