



2006

ENRICO SERAFINO

1878

SINGOLI DI POSIZIONE

ENRICO SERAFINO



SAN DEFENDENTE OLTREDIECI®

BARBERA D'ALBA SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA:	2006	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Barbera d'Alba	CARATTERE:	Giovane	○○○●	Affinato
ZONA VIGNETI:	San Defendente (Canale)		Leggero	○○○○●○	Corposo
			Dolce	○○○○●●	Secco
			Acciaio	○○○○●○	Legno
ALCOOL:	14,50 %	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Si abbina con pasta, risotto, barbecue, formaggi e salumi. Vino da meditazione.		

NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granati.

NASO: Ampio, complesso, mantiene note di ciliegia e mora alternate a spezie, tabacco e fieno.

PALATO: Ricco di sapori di ribes, sorprendentemente fresco, vellutato, di buon corpo, di struttura fine, con una piacevole serica acidità ingentilita dall'invecchiamento in legno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: 12 anni

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO	TERRENO:	sabbioso-limoso
ETÀ VITI:	15-30 anni	RESA:	7000 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 **pigiato** 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 avviene in botti di rovere di **medie dimensioni** (2500-4000 litri) e in piccola parte in **barriques**. All'imbottigliamento segue lungo affinamento in bottiglia.

LA DIFFERENZA È...

SAN DEFENDENTE OLTREDIECI BARBERA D'ALBA SUPERIORE è una Barbera **complessa** e dalle **molteplici sfaccettature** che sorprende con la sua **invitante ricchezza** di sapori di **frutta rossa** e di **aromi terziari**.

Questo vino ultradecennale è la dimostrazione del potenziale del vitigno barbera coltivato su queste colline.



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



ANNATA 2006

2006 è stato caratterizzato da scarse piogge e una successione di periodi prolungati con temperature superiori o inferiori alla media, in cui periodi di rapido sviluppo vegetativo si alternavano a periodi relativamente inattivi. Tutte le uve a maturazione precoce e medio-precoce hanno beneficiato soprattutto di acidità equilibrata e di aromi molto intensi. Alla ricezione in cantina, i vini hanno mostrato bouquet molto complessi, bilanciata acidità e alcool adeguato: proprietà perfettamente in linea con le esigenze dell'Alta Langa.