



ENRICO SERAFINO
1878



SAN DEFENDENTE OLTREDIECI

Barbera d'Alba doc
MGA San Defendente 2006

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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.

ABBINAMENTI

Si abbina con pasta, risotto, barbecue, formaggi e salumi. Vino da meditazione.

CARATTERE

Giovane	○ ○ ○ ○ ○ ●	Affinato
Leggero	○ ○ ○ ○ ● ○	Corposo
Dolce	○ ○ ○ ○ ○ ●	Secco
Acciaio	○ ○ ○ ○ ● ○	Legno

Temperatura di servizio
16 - 18 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
San Defendente, (Canale)

Uvaggio
100% Barbera

Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
14,5%



TRATTAMENTO UVE

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.

VINIFICAZIONE

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.

Longevità
12 anni

Esposizione
S, SO

Età viti
15 - 30 anni

Terreno
Sabbioso-limoso

Sistema di allevamento
Guyot

Pratiche di viticoltura
Sostenibile

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.

LA DIFFERENZA É

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.