ENRICO SERAFINO
1878

PAJENA

Barbera d'Alba doc Superiore 2022

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con tipici riflessi violacei.
NASO: ampio, vinoso con note di viola, ciliegia, ribes, prugna e spezie con piacevoli sentori di spezie.
PALATO: sorprendentemente fresco, vellutato, di medio-pieno corpo, con piacevole morbida acidità addolcita dall'invecchiamento in legno di rovere, struttura fine.

ABBINAMENTI

Si abbina con pasta, risotto, arrosti, formaggi e salumi.

CARATTERE

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

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 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).

Temperatura di servizio
16 - 18 °
Enologo
Paolo Giacosa
Zone vigneti
Canale, Priocca, Govone, Santa Vittoria
Uvaggio
100% Barbera
Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
14%

Longevità
4 - 6 anni
Esposizione
S, SO
Età viti
15 - 30 anni
Terreno
Sabbioso-limoso
Sistema di allevamento
Guyot
Pratiche di viticoltura
Sostenibile

ANNATA 2022

L'annata è stata una delle più calde e siccitose in assoluto. A un inverno con una straordinaria carenza di precipitazioni e clima mite è seguito un periodo all'insegna del bel tempo, senza piogge significative per più di 180 giorni. A luglio le viti si sono autoregolate in base alla poca disponibilità di acqua e presentavano grappoli di forma contenuta. La vendemmia è iniziata il 10 agosto con le uve destinate all'Alta Langa, per proseguire subito dopo con le varietà a bacca bianca. La raccolta del nebbiolo è iniziata intorno alla metà di settembre. Si è potuto notare una qualità dei grappoli eccellente con uve sane seppure con produzioni più limitate.

LA DIFFERENZA É

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.Ppajena è l'eleganza fatta barbera.