



OMSCHRIJVING

Kleur: dieprobijsrood met typische violette tinten. Neus: breed, wijnachtig met tonen van viooltje, kers, bes, kruiden en tabak, zeer elegant maar persistent. Smaak: verbazingwekkend fris, fluweelachtig, medium tot full body, met een aangename zijdeachtige zuurgraad, verzacht door de rijping in eik en de fijne textuur. Serveertemperatuur: 16-17 °C. Bewaren: 4-6 jaar.

VINIFICATIE

Verschillende wijngaarden gelegen op het zuiden en zuidwesten met gemengde zand- en leemgronden en wijnstokken van 15-30 jaar oud. Guyot-trainingssysteem. De opbrengst per hectare is 9000 kg. De druiven worden vanaf de derde week van september tot 1 oktober met de hand geoogst. Daarna worden ze geselecteerd op de sorteertafel en vervolgens ontleed en geperst. In het beginstadium wordt een deel van de druiven gevinifieerd met de techniek van koude maceratie. Middellange maceratie met remontage en délestage (meer kleur geven aan de wijn). De rijping vindt plaats in eiken vaten van gemiddelde grootte.

VERKOOPARGUMENTEN

- De wijngaarden liggen verspreid in een Unesco-werelderfgoedgebied.
- Traditioneel gemaakt met de expressie van de barbera-druif.
- Wordt ook wel de Merlot uit Italië genoemd.

AWARDS

2015 - James Suckling : 90/100

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Barbera
Merk: Enrico Serafino
Land: Italië
Streek: Piemonte
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Fruitig, Krachtig, Vol
Alcohol percentage: 13.5