ENRICO SERAFINO, BARBERA D'ALBA

OMSCHRIJVING

Diep robijnrood met violette nuances. In de neus elegant en vol, met tonen van viooltjes, kersen, bessen, kruiden en een hint tabak. De smaak is fris en fluweelzacht, medium tot vol van body, met zijdeachtige zuren en subtiele eikenrijping. Serveren op 16–17 °C, met bewaarpotentieel van 4–6 jaa

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 ontsteeld 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

Druiven: Barbera
Merk: Enrico Serafino
Land: Italië
Regio: Piemonte
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Fruitig,Krachtig,Vol
Alcohol percentage: 14.50

WALRAVEN•SAX