



# PAITIN



Serra è il nome che la nostra famiglia da lungo tempo usa come diminutivo dal versante più fresco e meno scosceso della Serraboella, storicamente votato per grandi Barbere. Suoli più evoluti, più ricchi, meno drenanti, in una valle più chiusa ma bensì più fresca danno origine a vini dal carattere composto, pieni ma mai opulenti, bilanciati nella freschezza. Da alcuni anni nella Serra confluiscono non solo le barbere di Serraboella ma in minima percentuale anche quelle di un appezzamento delle colline della località Rivoli di Alba.

**PRIMA ANNATA:** Possiamo far risalire il nostro primo Barbera d'Alba al 1893 quando producemmo il nostro primo Barbaresco, il nome Serra invece viene utilizzato per la prima volta nel 1985 per contrassegnarne la provenienza

**UVAGGIO:** 100% Barbera

**TERRENO:** Vengono destinati a questo vino i terreni più argillosi e meno erti siti ad Est della strada che divide i due versanti principali della Serraboella. Terreni marnoso calcarei appartenenti alle Marne di Sant'Agata fossili sabbiose seppure più evoluti, quindi si alternano terreni molto chiari ad altri più tendenti al color argilla.

**ESPOSIZIONE ed ALTTUDINE:** Est in Serraboella a 280-320 mslm, Ovest in Rivoli a 260-300 mslm.

**ALLEVAMENTO:** Guyot, impianto circa anno 1980.

**VITICOLTURA:** biologica con l'utilizzo di soli composti rameici e sulfurei naturali, non viene praticato diserbo bensì sfalciatura manuale o meccanica, la raccolta è esclusivamente manuale.

**VINIFICAZIONE:** Il Barbera nelle nostre cantine viene vinificato tutto con la medesima filosofia: pigiadiraspatura, circa 2 settimane di fermentazione e macerazione in acciaio. Si porta poi al finire dell'inverno il vino in legno dove riposa non meno di 1 anno. I legni sono normalmente botti di volume tra i 25 e 50 ettolitri, di rovere di Slavonia con un età media di 15 anni.