

ENRICO SERAFINO

C.SO ASTI, 5
12043 CANALE [CN]
TEL. 0173967111
www.barbero1891.it

Jahresproduktion: 450 000 Flaschen

Rebfläche: 45 Hektar

Konventioneller Anbau

Die geschichtliche Aufarbeitung der Entwicklung dieser historischen Weinmarke Piemonts würde Bände füllen. Wir belassen es daher an dieser Stelle bei dem Hinweis auf die bedeutende Stellung, die Enrico Serafino im 19. und frühen 20. Jahrhundert eingenommen hat, als man den Verkauf von Wein noch wie eine Art Kunsthandel betrieb und der Weinbau selbst fast zu den schönen Künsten zählte. Ohne näher auf die Jahre des Niedergangs einzugehen, wenden wir uns lieber der Neuzeit zu, wo Kellereichef Barbero mit einem Wirtschaftsgiganten wie Campari im Rücken und einem erstklassigen Technikerteam an seiner Seite die Produktion kräftig aufpoliert hat. Darauf könnte man anstoßen, vielleicht mit einem Glas Schaumwein des neuen Etiketts Alta Langa Metodo Classico. Die Edition 2003 gibt sich saftig, blumig und vanillig, und sie zeigt eine schöne Säure. So recht ein Stoff, aus dem die Träume sind. Gleich im Dreierpack tritt die ansprechende Roero-Truppe auf: Das geht vom frischen Arneis über den eleganten Barbera d'Alba Superiore Parduné zum Roero Superiore Pasiunà, der seinen hervorragenden Jahrgang 2004 zur Charakterbildung und Reife eines süßen Tannins nutzte. Stark und duftig zugleich der Barbaresco.

● Barbera d'Alba Sup. Parduné '04		4*
● Roero Sup. Pasiunà '04		4*
● Barbaresco '04		6
○ Alta Langa M. Cl. '03		5
○ Roero Arneis '06		4
○ Langhe Chardonnay '06		3
● Dolcetto d'Alba '06		3
● Barbera d'Alba Sup. Parduné '03		4
● Roero Sup. '03		4