



# PAITIN



Ca Veja è il nome di una borgata in località Rivoli a Sud di Alba, questo vigneto è sempre stato legato a questa vecchia costruzione del XVI secolo. Da sempre noto per Nebbioli dal carattere austero. Come a vegliare su questo vigneto sorge il pilone di San Bernardo.

**PRIMA ANNATA:** Seppure il nebbiolo di questo vitigno era già vinificato da più di un secolo per altre mani, la nostra prima annata risale al 1998. Risultato di un grande reimpianto avvenuto nel 1995.

**UVAGGIO:** 100% Nebbiolo

**TERRENO:** Si tratta di terreni marnoso calcarei appartenenti alle Marne di Sant'Agata fossili sabbiose alternate con Arenarie di Diano facilmente distinguibili per il colore più giallo di quest'ultime e le grandi formazioni di rocce sabbiose da cui sono caratterizzate.

**ESPOSIZIONE ed ALTTUDINE:** Est, 280-350 mslm.

**ALLEVAMENTO:** Guyot, impianto anno 1995.

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

**VINIFICAZIONE:** Il Nebbiolo nelle nostre cantine viene vinificato tutto con la medesima filosofia: pigiadiraspatura, dalle 3 alle 6 settimane di fermentazione e macerazione in acciaio con cappello sommerso. Si porta poi al finire dell'inverno il vino in legno dove riposa non meno di 18 mesi e quando la struttura lo consente anche due interi anni. I legni sono normalmente botti di volume tra i 25 e 50 ettolitri, di rovere di Slavonia con un età media di 15 anni.