



PAITIN



“La vigna d’Elisa”, era il nome che veniva usato per indicare gli Arneis provenienti da un vigneto in zona Varinere nel Roero, condotto da Elisa Elia. Venne vinificato da Secondo, suo figlio, solo dopo che passò a miglior vita nel 1973. La vigna venne chiamata appunto d’Elisa, così il vino da qui prodotto porta ancora oggi il nome di questa grande donna che condusse l’azienda nel periodo della Seconda Grande Guerra.

PRIMA ANNATA: 1973, anno di scomparsa di Elisa Elia.

UVAGGIO: 100% Arneis.

TERRENO: Terreni generalmente più sabbiosi di quelli delle Langhe, si alternano a strati di Marne calcaree friabili.

ESPOSIZIONE ed ALTITUDINE: Sud-Ovest, 200-240 mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto anno circa 1980.

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: In seguito ad una pressatura il vino rimane a fermentare e macerare per un paio di giorni, viene poi lasciato sugli lieviti per i seguenti 6 mesi.