



# PAITIN



Rivoli è una regione a Sud di Alba che comprende tre colline, la cascina Rivoli, Ca Veja e Bonina. Da questi terreni nasce il nostro Dolcetto, terre bianche dove nelle parti più fresche viene cresciuto questo vitigno, che come il nebbiolo gode delle terre bianche per la sua migliore espressione. In questa zona franca tra Barolo e Barbaresco fortunatamente è ancora coltivato questo vitigno che sta poco per volta scomparendo dalle zone limitrofe.

**PRIMA ANNATA:** Possiamo far risalire il nostro primo Dolcetto al 1893 quando producemmo il nostro primo Barbaresco, il nome Rivoli invece viene utilizzato per la prima volta nel 2018, fino dagli anni 70 infatti veniva dal vigneto Sorì Paitin nel cuore della Serraboella di Neive, ma tra il 2017 ed il 2018 questi storici vigneti sono stati innestati con una selezione massale di Nebbiolo, motivo per cui la produzione si è spostata integralmente ad Alba.

**UVAGGIO:** 100% Dolcetto.

**TERRENO:** Terreni marnoso calcarei appartenenti alle Marne di Sant'Agata fossili sabbiose.

**ESPOSIZIONE ed ALTTUDINE:** Ovest, 280-320 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:** Il Dolcetto è oggetto di pigiadiraspatura, in seguito fermenta e macera per circa una settimana in acciaio. Si porta poi al finire dell'inverno il vino in legno dove riposa circa 6 mesi. I legni sono normalmente botti di volume tra i 25 e 50 ettolitri, di rovere di Slavonia con un età media di 15 anni.