



PAITIN



Serraboella è la menzione più celebre a Sud di Neive. Una lunga collina con un versante esposto a Ovest che si irripidisce crescendo e volge lentamente verso Sud. Proprio sul versante più scosceso e più caldo i Barbareschi possiedono un carattere unico. Potenza, volume si districano in una trama elegante. Nel nostro Barbaresco sono due i vigneti che contribuiscono a questo vino. Il più minerale e rugoso del versante al confine con il Bricco, detto da noi vigna 'd Tourun incontra il più fine ed elegante proveniente dalla più protetta Schiena d'Ernestin.

PRIMA ANNATA: I possedimenti da cui proviene la nostra Serraboella vengono vinificati singolarmente solo dal 1999, prima andavano ad integrare il nostro Barbaresco il Sorì Paitin situato in mezzo a queste due vigneti.

UVAGGIO: 100% Nebbiolo.

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

ESPOSIZIONE ed ALTTUDINE: Ovest, 280-320 mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto anno circa 1980-1995.

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 ed Austriaco con un età media di 15 anni.