



PAITIN



Il Sorì Paitin appartiene agli eredi Pasquero-Elia sin dal 1796. È il versante della Serraboella più caldo e dotato di terreni unici che da tempo immemore sono delimitati e coltivati a nebbiolo. Sorì sta appunto a significare il primo punto in cui si scioglie la neve con i primi raggi invernali. Antico metodo con cui si selezionavano i migliori appezzamenti di nebbiolo. 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.

PRIMA ANNATA: Prodotti con il nome di Barbaresco la prima volta nel 1893.

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 1953-1980.

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 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.