



PAITIN



Starda nome di una antica famiglia di notari, da loro prese il nome una cascina e una stretta strada che percorre la base della Serraboella. I terreni al fondo della Serraboella, maggiormente sabbiosi e più freschi donano nebbioli più morbidi nel tannino ma pur sempre di gran classe. Da alcuni anni nello Starda confluiscono non solo i nebbioli di Serraboella ma anche quelli dei terreni ricchi di arenaria della Ca Veja di Alba, altro nostro grande vigneto.

PRIMA ANNATA: Possiamo far risalire il nostro primo Nebbiolo delle Langhe al 1893 quando producemmo il nostro primo Barbaresco, il nome Starda invece viene utilizzato per la prima volta nel 2013 per distinguerlo dall'altro nostro Nebbiolo Ca Veja.

UVAGGIO: 100% Nebbiolo

TERRENO: Vengono destinati a questo vino i Nebbioli provenienti da terreni più sabbiosi e meno erti. Si tratta sempre di terreni marnoso calcarei appartenenti alle Marne di Sant'Agata fossili sabbiose per quanto riguarda la Serraboella ed in parte anche Arenarie di Diano per quanto riguarda la Ca Veja.

ESPOSIZIONE ed ALTTUDINE: Sud-Ovest in Serraboella a 250-270 mslm, Est in Ca Veja a 280-320mslm.

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 6 mesi e quando la struttura lo consente anche un intero anno. I legni sono normalmente botti di volume tra i 25 e 50 ettolitri, di rovere di Slavonia con un età media di 15 anni.