



PAITIN



Basarin è una delle colline più magnetiche della Langhe, la sua imponenza la rende attraente. Da sempre vigneto famoso del villaggio di Neive, esposto in pieno Sud, da cui deriva il suo nome che significa baciato dal sole. Molto erto, all'incrocio tra le tre denominazioni di Neive, Treiso e Barbaresco, genera vini speziati, fini, eleganti. Venne reso celebre dal Parroco di Neive che scelse per l'appunto nei vigneti di Basarin e di Gallina le uve per i suoi Barbareschi più importanti. Negli anni sempre più produttori hanno creduto in questo vigneto, che dal 2018 è entrato a far parte della nostra produzione. L'alter-ego di Serraboella, questo vino gioca tutta la sua forza nella sua snellezza piena di carattere.

PRIMA ANNATA: Il vigneto da cui proviene il nostro Basarin è stato acquistato solamente nel 2018, di questo appezzamento per ora solo la parte con i vigneti più anziani viene elevata a Barbaresco.

UVAGGIO: 100% Nebbiolo.

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

ESPOSIZIONE ed ALTITUDINE: Sud, 260-300 mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto anno circa 1980-1990.

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.