



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. In questi vigneti frutto di una selezione massale eseguita da Secondo tra il 1948 ed il 1953 ne è la massima espressione.

PRIMA ANNATA: Il nome vecchie vigne viene attribuito al Sorì Paitin nel 1999 al superamento del 45° anno di età delle piante.

UVAGGIO: 100% Nebbiolo.

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

ESPOSIZIONE ed ALTITUDINE: Ovest, 290-310 mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto anno circa 1953.

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 30 mesi e quando la struttura lo consente anche tre 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.

