



BARBARESCO

PAJORÈ

Il fascino e la piacevolezza del Barbaresco

2004 Prima annata di produzione

IL VINO

Dal colore rosso granato intenso, al naso esprime una ampia e sensuale complessità di profumi con una fitta e intensa componente floreale di viola e rosa, e un frutto rosso, lampone e fragola, molto nitido con note evolutive speziate di cuoio, pepe nero, chiodi di garofano, e liquirizia. Il suo gusto è pieno e suadente, molto equilibrato, con una piacevole struttura tannica. E' espressione di un **barbaresco che unisce finezza e forza, femminilità e virile eleganza e mineralità.**

IL LUOGO

Il Barbaresco Pajorè nasce dalle uve prodotte nel crù Pajorè. **Al confine col comune di Barbaresco, il Pajorè rientra a pieno titolo tra i più rinomati crù di Langa.** Il vigneto, di circa 3 ettari, è situata nel cuore del crù e gode di una quota altimetrica pressoché perfetta da circa 300 m s.l.m. fino ai circa 230 m s.l.m. degli ultimi filari che lambiscono la parte bassa della valle. Inoltre tale vigneto può avvalersi di una splendida posizione Sud e di terreni marnosi molto poveri.

Pagina 1

ABBINAMENTI

Primi conditi con sughi elaborati, carni rosse, agnello, brasati di manzo, grandi arrosti, formaggi stagionati. Superbo con piatti arricchiti da tartufo bianco d'Alba.

Temperatura di servizio: 18°C.

VINIFICAZIONE

Vendemmia: la raccolta manuale delle uve avviene di solito prima o seconda decade di ottobre (con piccole variazioni a seconda dell'andamento climatico).

Fermentazione e macerazione: in vasche d'acciaio a temperature controllata senza oltrepassare i 30°C, per una durata di 25-30 giorni.

Fermentazione malolattica: al termine della fermentazione primaria ha seguito la fermentazione malolattica, che si esaurisce normalmente in un mese.

Affinamento: viene condotto per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e poi in vasche di cemento per altri 8 mesi e successivamente in bottiglia prima della messa in commercio a 3 anni dalla data della vendemmia.

ZONA DI PRODUZIONE

Comune: Treiso **Crü:** Pajorè

Superficie: Ha 3 **Altitudine:** 230 -300 m.s.l.m. **Esposizione:** Sud

Composizione terreno: marne calcaree-argillose

Anno d'impianto: 1960-65 / 2008

Sistema d'allevamento: Guyot

Densità: 4200 viti per ettaro

Produzione: 6000 kg/Ha

Varietà: Nebbiolo 100%

BARBARESCO

PAJORÉ

The charm and the pleasure of Barbaresco

2004 First year of production



THE WINE

Barbaresco Pajorè deep garnet red in color; the nose reveals a beautiful and sensual fragrance with a rich complexity and intense floral component of violet and rose, and a very crisp red fruit, raspberry and strawberry, with notes of leather, evolutionary spicy, black pepper, cloves, and licorice. Its taste is full and mellow, very balanced, with a nice tannic structure. It's a Barbaresco that combines finesse and power, femininity and masculine elegance and mineral.

THE PLACE

The Barbaresco Pajorè is born from the grapes pickup inside the Crü Pajoré. Bordering the vines of Roncaglie and Montaribaldi, in the municipality of Barbaresco, Pajorè is incontestably one of most famous vineyards in the Langhe. The vineyard, located in the heart of Crü Pajorè, enjoys a near-perfect elevation from 300 metres to the roughly 230 metres of the last Nebbiolo worthy rows. The finest plot, however, have a superb south or south-west-facing and very lean marly soil."

Page 1

SERVING SUGGESTIONS

Pasta dishes with game sauces, roast and braised red meat, wild boar stew, mature and blue cheeses. Superb with dishes enriched with the Alba white truffle.

Serving Temperature: 18°C.

VINIFICATION

Harvest: the grapes are handpicked usually the first or second decade of October (with small variations depending on the weather).

Fermentation and maceration: in stainless steel tanks at controlled temperatures, not exceed values of 30°C, for a period of 25-30 days.

Malolactic Fermentation: following the alcoholic fermentation, the wine is racked and undergoes a malolactic fermentation, which normally lasts a month.

Ageing: for the Barbaresco aging is provided for about 12 months in oak barrels (50HL), then into concrete tanks for 8 months and then in bottle before the selling, 3 years later the harvest.

VINEYARD

Location: Treiso Crù: Pajorè

Surface: Ha 3 **Altitude:** 230 -300

m.s.l.m. Exposure: South

Composizione terreno: white marl
clayey- calcareous

Year of planting: 1960-65 / 2008

Training system: Guyot **Density:** 4200
vine/Ha **Production :** 6000 kg/Ha

Grape variety: Nebbiolo 100%