

BARBARESCO DOCG PAJORÈ

Dies ist der neue Barbaresco von unseren Weinbergen, der die Kollektion des Betriebes bereichert und sich zum Barbaresco Argè, dem Barbaresco Rizzi-Fratin und dem Barbaresco Riserva Nervo Vigna Giaia gesellt. Sein Wert beruht nicht nur auf der Tatsache, dass es sich um eine berühmte Einzellage der Gemeinde Treiso handelt, die zu den vier DOCG-Anbaugebieten zählt. Er hat auch einen tatsächlichen Wert, denn er kommt genau 40 Jahre nach dem ersten von der Cantina Piazza produzierten Barbaresco, Jahrgang 1979, auf den Markt.

Der Name stammt von dem Bauernhaus, das sich im Zentrum dieses Weinberges befindet. Er geht vermutlich auf den Familiennamen des alten Besitzers Peirolero zurück, im Dialekt „Pajorè“ genannt.

Von diesem Weinberg, der einen kalkhaltigen und lehmigen Boden hat und somit nährstoffarm ist, erhält man eine geringe Menge an Trauben. Diese sind jedoch reich an Aromen und Duft. Genau dies verleiht dem Barbaresco Pajorè seine Eleganz.

Verfügbare Größen: 75 und 150 cl



Weinberg: Pajorè in der Gemeinde

Treiso

Zusammensetzung: 100% Nebbiolotrauben

Zeit der Weinlese: erste Oktoberhälfte

Kelterung u. Reifung: Pressung der Trauben, Gärung und Mazeration in Edelstahl tanks. Reifung mindestens 9 Monate in kleinen Steineichenfässern.

Darauf folgt eine Flaschenreifung im Liegen von einigen Monaten in unterirdischen Kellerräumen

Alkoholgehalt: 14,5%

Farbe: intensiv rubinrot mit granatroten Reflexen

Duft: intensiv und komplex, mit Rosenduft und weinigen Noten und leicht würzig; balsamisch und elegant

Geschmack: zu Beginn fruchtig, dann trocken und typisch tanninhaltig, mit Struktur und langem und gefälligen Abgang

Idealer Begleiter zu: herzhaften Wildgerichten und mittel bis lange gereiften Käsesorten