



BARBARESCO DOCG PAJORÈ

È il nuovo Barbaresco prodotto nei nostri vigneti, che arricchisce la collezione dell'azienda affiancando il Barbaresco Argè, Il Barbaresco Rizzi- Fratìn, il Barbaresco Riserva Nervo Vigna Giaia. Il suo valore non è solo nell'espressione di un cru rinomato del comune di Treiso, uno dei 4 paesi che rientrano nella DOCG, ma anche affettivo. Esce infatti a 40 anni esatti dalla prima etichetta di Barbaresco prodotto dalla Cantina Piazza, millesimo 1979.

Il nome è dato dalla cascina che è posta al centro di questo vigneto, probabilmente riferito al cognome del suo vecchio proprietario Peirolero, dialettalizzato poi in Pajorè.

Da questo vigneto, ricco di calcare e argilla e quindi povero di nutrienti, si ottengono frutti in quantità limitata ma ricchi di aromi e profumi. Sono proprio questi a dare al Barbaresco Pajorè un'impronta così elegante.

Formati disponibili: 75 e 150 cl



Vigneto: Pajorè nel Comune di Treiso

Composizione: 100% Nebbiolo

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione e maturazione: pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio. Il vini evolve almeno 9 mesi in piccole botti di rovere cui segue periodo di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.

Gradazione alcolica: 14,5%

Colore: rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato

Profumo: intenso e complesso, con note floreali di rosa e sentori vinosi e lievemente speziati. Balsamico ed elegante.

Sapore: fruttato in apertura poi asciutto e tipicamente tannico, strutturato e con finale lungo ed appagante

Abbinamento: secondi piatti di carne di buona struttura o a base di selvaggina e formaggi di media e lunga stagionatura