



# BARBARESCO DOCG PAJORÈ

C'est le nouveau Barbaresco produit dans nos vignobles qui enrichit la collection de l'entreprise aux côtés du Barbaresco Argè, du Barbaresco Rizzi-Fratìn, du Barbaresco Riserva Nervo Vigna Giaia.

Sa valeur n'est pas seulement dans l'expression d'un cru réputé de la municipalité de Treiso, l'une des 4 communes de la DOCG, mais aussi émotionnelle. En fait, il est sorti exactement 40 ans après la première étiquette Barbaresco produit par Cantina Piazza, millésime 1979.

Le nom est donné par la ferme située au centre de ce vignoble, faisant probablement référence au nom de son ancien propriétaire Peirolero, dialectisé plus tard en Pajoré.

De ce vignoble riche en calcaire et en argile et donc pauvre en nutriments, on obtient des fruits en quantité limitée mais riches en arômes et parfums. Ce sont précisément ceux-ci qui donnent à Barbaresco Pajoré une empreinte si élégante.

**Formats disponibles:** 75 cl



**Vignobles:** Pajoré dans la Municipalité de Treiso

**Cépage:** 100% Nebbiolo

**Période de vendange:** première quinzaine d'octobre

**Vinification et Maturation:** pressurage des grappes, fermentation et macération en cuves inox. Le vin évolue pendant au moins 9 mois en grands fûts de chêne. S'ensuit un séjour de plusieurs mois en bouteille déposée dans des caves souterraines.

**Degré d'alcool:** 14,5%

**Couleur:** rouge rubis intense aux reflets grenat

**Arôme:** intense et complexe, avec des notes florales de rose et des notes vineuses et légèrement épicées. Balsamique et élégant.

**Goût:** fruité au début puis sec et typiquement tannique, structuré et avec une finale longue et satisfaisante

**Accord mets et vins:** seconds plats de viande bien structurés à base de gibier et de fromages affinés moyen et long