



ACQUISTATO IL .....

"Villa Pajana" Barolo DOCG Ginestra 2021

2021

## Potente, sapido ed elegante



Un'esperienza dinamica e sorprendente ad ogni sorso. Questo è il Barolo DOCG Vigna Pajana di Renzo Seghesio. Ci troviamo a Monforte d'Alba, uno dei comuni simbolo della denominazione Barolo. Qui Vigna Pajana occupa una posizione davvero speciale sul versante sud-est della tenuta. In questo specifico fazzoletto di terra il suolo cambia volto e acquista caratteristiche tipiche della vicina Serralunga d'Alba. Le marne calcaree si combinano a componenti argillose più compatte e ferrose. Questa particolare conformazione regala alle uve una straordinaria impronta minerale e una struttura potente, tipica dei grandissimi rossi da lungo affinamento. In cantina la famiglia Seghesio lavora con cura artigianale. La sgranellatura delle uve viene integrata con un 15% di uve lavorate a bacca intera. La fermentazione si svolge in due stadi distinti e si conclude con la tradizionale tecnica del cappello sommerso. Segue un lungo periodo di maturazione di circa 28 mesi in grandi botti da 3.200 litri realizzate in rovere di Slavonia e rovere Austriaco. Questo passaggio lento e misurato affina la materia prima senza mai sovrastare il frutto. Nel calice questo piemontese si presenta di un colore rosso rubino luminoso con affascinanti sfumature granate. All'olfatto l'impatto è complesso e intenso. Spiccano subito fresche note balsamiche di eucalipto e timo, affiancate da richiami di ciliegia, prugna e spezie scure. In bocca il sorso è sapido, succoso ed estremamente raffinato. La trama tannica è fitta ma levigata, sostenuta da una mineralità vibrante che allunga il finale con grande persistenza. Un Barolo che è un vero cavallo di razza, progettato per affrontare il tempo. Ha un potenziale di invecchiamento che supera tranquillamente i 15-20 anni in cantina, evolvendo verso sfumature terziarie sempre più affascinanti. Sulla tavola trova il suo habitat naturale, con un menù di carne ricco e saporito.

Un territorio in cui la parola "tradizione" ha un peso enorme: Il Piemonte e, in particolare, le Langhe sono una terra benedetta. Oggi ci troviamo a Monforte d'Alba, dove sorge la cantina di Renzo Seghesio: un nome che per gli appassionati è sinonimo di concretezza, artigianalità e profondo rispetto per la terra. Nella gestione dell'azienda, Renzo è affiancato dalla sua famiglia. Non aspettatevi un marketing aggressivo o cantine d'architettura avveniristica: qui la filosofia è quella dei vignaioli puri, che lavorano sodo in vigna per portare in cantina un'uva impeccabile. Del resto ci troviamo in una delle zone più prestigiose di Monforte d'Alba, celebre in tutto il mondo per i suoi Baroli di eccezionale struttura, longevità e complessità. Ciò che rende unici i vini di Renzo Seghesio è la posizione privilegiata dei suoi vigneti, situati in alcuni delle Menzioni Geografiche Aggiuntive più vocate dell'intera denominazione. La sgranellatura viene completata con un 15% di bacca intera, per Appezziamenti storici come Pajana e Ginestra. In cantina, poi, lo stile di Renzo Seghesio trova un equilibrio perfetto tra il rigore della tradizione e l'attenzione moderna alla pulizia dei profumi. Quindi macerazioni sulle bucce attente e prolungate, per estrarre tutto il carattere dell'uva, e affinamento prevalentemente in botti, dosate con grande sensibilità per non sovrastare mai la delicatezza dei profumi del vino.

### La Vigna

|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| <b>Terreno</b>      | Calcareo, marne e tufo |
| <b>Esposizione</b>  | sud-est                |
| <b>Allevamento</b>  | Guyot                  |
| <b>Densità imp.</b> | 4500                   |

### Il Vino

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| <b>Tipologia</b>      | Vino rosso fermo  |
| <b>Provenienza</b>    | Piemonte          |
| <b>Uve</b>            | 100% Nebbiolo     |
| <b>Gradazione</b>     | 15% vol           |
| <b>Temp. Servizio</b> | 18 gradi          |
| <b>Quando Berlo</b>   | da invecchiamento |
| <b>Abbinamento</b>    | Menù di carne     |

### Vinificazione

Il Barolo Riserva Vigna Pajana è ottenuto da una selezione delle uve provenienti dal sud-est della proprietà, in cui il terreno evolve con caratteristiche Serralunghesche. La sgranellatura viene completata con un 15% di bacca intera, per una fermentazione condotta in due stadi con finale a cappello sommerso. Il vino invecchia in botti da 3.200 litri di rovere di Slavonia e di Rovere Austriaco per circa 28 mesi.

### Sensazioni

Il Vigna Pajana è sapido, complesso, intenso e raffinato. È elegante, succoso e minerale, con note balsamiche che si fanno più ampie, intense e ricche di sfumature all'evolversi del vino nel bicchiere.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821