



ACQUISTATO IL

"Pajanelle" Barbera d'Alba DOC Superiore 2023

2023

Nobile e profonda



La Vigna

Terreno	Sabbioso, calcareo and ricco di tufo
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Il frutto per la Barbera d'Alba Superiore nasce nella porzione intermedia della Ginestra. Le uve sono sgranellate e pressate delicatamente con il 30% di bacca intera. La fermentazione dura tra i 16 ed i 20 giorni con la separazione della porzione solida e liquida della massa. L' invecchiamento avviene in tonneau (Allier and Nevers) per 8 mesi seguiti da 10 mesi in botti di Slavonia (3.200 lt).

Sensazioni La Barbera d'Alba Superiore è piena ed armoniosa, fresca ed intensa con una trama sofisticata, bilanciata e dall'acidità perfettamente integrata. Il palato è ricco di note di ciliegie scure, prugna, more e spezie. Il finale è lungo e delizioso.

Quando un vitigno storicamente considerato "popolare" incontra uno dei cru più celebri e aristocratici del Piemonte... succede sempre qualcosa di inaspettato. In questo caso nasce la Barbera d'Alba Superiore Pajanelle di Renzo Seghesio, un rosso che spoglia la Barbera della sua rusticità per vestirne la versione più nobile e profonda. Ci troviamo a Monforte d'Alba, nel tempio dei grandi rossi delle Langhe. Le uve della Pajanelle nascono in una posizione geografica davvero privilegiata: la porzione intermedia della celebre vigna Ginestra. Questo è uno dei cru storici più prestigiosi dell'intera denominazione del Barolo, famoso per regalarci vini di straordinaria struttura e longevità. Merito di una composizione geologica unica. Qui, infatti, il suolo è un mix perfetto di sabbia, calcare e tufo. Ed è proprio la presenza del tufo a costringere le radici della vite a scendere in profondità per cercare il nutrimento, donando all'uva una ricchezza minerale e una complessità aromatica introvabili altrove. Barbera in purezza, il vitigno esprime al meglio le sue caratteristiche: un'acidità innata, che dona slancio al sorso, sposata a una concentrazione di frutto scuro e polposo che riempie la bocca con generosità. Le uve vengono sgranellate e pressate delicatamente, mantenendo un 30% di bacca intera durante la fermentazione. Questa si protrae tra i 16 e i 20 giorni, seguita da una lenta maturazione. Si parte con 8 mesi in tonneau di rovere francese di Allier e Nevers, perfetti per levigare i tannini e donare eleganza, per poi proseguire con ben 10 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 3.200 litri. Questo doppio passaggio in legno permette al vino di trovare un equilibrio strutturale perfetto, senza mai mascherare la fragranza del frutto. Nel calice si presenta di un colore rosso rubino cupo, denso e brillante. Al naso l'impatto è intenso, fresco e avvolgente, con note di ciliegie scure, prugna e more mature, arricchite da un timbro speziato di grande classe. In bocca è piena, armoniosa e sofisticata. La grande acidità tipica del vitigno è qui integrata in modo impeccabile all'interno di una trama ricca e profonda. Il finale è lungo, pulito e piacevolmente persistente. A tavola è un compagno di viaggio ideale per un importante menù di carne. Da abbinare senza dubbio ai piatti tradizionali come il brasato al Barolo o il stufato di guancia.

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 aspettavate un marketing aggressivo o cantine d'architettura avveniristica: qui la filosofia è quella dei vignaioli puri, che lavorano solo 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 dei Geografici Aggiuntivi più vocati dell'intera denominazione. Appezamenti 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.