



ACQUISTATO IL

Barbaresco Pajoré DOCG 2023

2023

Eleganza, profondità e longevità



Una collina capace di far battere il cuore a tutti gli appassionati dei grandi rossi piemontesi. Stiamo parlando di Pajoré, un versante baciato dal sole che rappresenta da sempre uno dei luoghi più celebri e prestigiosi per la produzione di vini destinati a sfidare il tempo. Ci troviamo a Treiso, uno dei comuni storici della denominazione del Barbaresco. Storicamente la menzione Pajoré era considerata dai vecchi contadini una zona benedetta dalla natura. Si raccontava infatti che la neve su questo crinale si sciogliesse prima che altrove, segno inequivocabile di un microclima caldo ed eccezionalmente favorevole. Le vigne di Nebbiolo della cantina Sottimano affondano le radici in questo cru da oltre cinquant'anni. La famiglia coltiva i vigneti seguendo rigorosamente i principi dell'agricoltura biologica. In cantina le uve raccolte a mano svolgono una fermentazione alcolica spontanea grazie ai soli lieviti indigeni. La macerazione sulle bucce si protrae per circa quattro settimane. Successivamente il vino affina per circa ventiquattro mesi in barrique di rovere francese. Solamente una minima parte di legno è nuova, proprio per rispettare l'impronta territoriale dell'uva. L'imbottigliamento avviene senza alcuna chiarifica o filtrazione preventiva. Nel calice si presenta di un luminoso colore rosso granato trasparente e brillante. Al naso viola appassita, ciliegia matura, liquirizia, tabacco dolce e note balsamiche. La trama tannica è fitta, levigata e sostenuta da una spiccata freschezza. Il finale è lunghissimo, minerale e piacevolmente speziato. Buono già oggi, questo rosso di Langa possiede un potenziale di invecchiamento che supera agevolmente i 15-20 anni, evolvendo verso una complessità terziaria di enorme fascino.

Nel cuore delle Langhe, a Neive, si trova l'Azienda Agricola Sottimano. La sua storia inizia nel 1969 quando Rino Sottimano, al termine degli studi e spinto da un legame viscerale con la terra, acquista il primo appezzamento nel Cru Cottà. Insieme alla moglie Anna, Rino getta le basi di un'avventura familiare che nel tempo si è trasformata in un punto di riferimento per chiunque cerchi la massima espressione del Barbaresco. Oggi la gestione è affidata al figlio Andrea, enologo di talento, affiancato dalla sorella Elena e dalla famiglia, che continuano a preservare quella visione artigianale e pura che ha reso celebre la cantina. Oggi l'azienda può contare su circa 18 ettari di vigneto, distribuiti sapientemente tra alcune delle colline più vocate e prestigiose della denominazione. Tra i comuni di Neive e Treiso nascono i cinque leggendari cru dell'azienda: Cottà, Currà, Fausoni, Basarin e Pajoré. Ogni singolo appezzamento gode di una propria identità pedoclimatica che si rispecchia fedelmente nel calice.

Gran parte delle viti è stata impiantata tra gli anni '70 e '80. Si tratta quindi di impianti maturi e con radici profonde, capaci di estrarre dal suolo calcareo-marnoso la più sottile mineralità. La campagna è condotta secondo i principi della viticoltura biologica, escludendo l'uso di pesticidi e diserbanti chimici.

La Vigna	
Terreno	Calcareo, Argilloso e Calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Menù di Carne e Formaggi
Vinificazione	Dopo un'attenta scelta delle uve la fermentazione alcolica avviene spontaneamente. In seguito a lunghe macerazioni sulle bucce e ad un periodo a cappello sommerso, il vino viene travasato in legno dove completa la fermentazione malolattica. Un riposo in bottiglia per circa un altro anno permette al vino di raggiungere pienezza espressiva.
Sensazioni	Spezie e tabacco definiscono l'espressione olfattiva di questo Barbaresco, mentre al palato restituisce sapidità e salinità abbinate alle sfumature di ciliegia e menta. La sua struttura è ampia e i suoi tannini precisi. Oltre alle persistenti note fruttate, sul finale spiccano anche quelle balsamiche.

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