



ACQUISTATO IL

"Pairolero" Barbera d'Alba DOC Superiore 2024

2024

Regina di eleganza



Una Barbera che si candida a trasformarsi in un'autentica regina di eleganza. Può accadere solo qui, sulle splendide colline di Neive e Treiso, nel cuore pulsante delle Langhe. Qui, infatti, il terreno è un mosaico di marne calcaree e argillose, plasmate da microclimi ideali. In questo angolo felice di Langa, la famiglia Sottimano coltiva vigne storiche con un'età media di circa quaranta anni. I suoli ricchi di calcare regalano alle uve un equilibrio raro tra freschezza e vigore. Storicamente, il nome Pairolero deriva dal termine piemontese "pairol", ovvero il tradizionale paiolo di rame usato nelle cucine contadine per cuocere la polenta. Si tratta di un chiaro omaggio alle radici popolari e genuine di questa terra. Barbera in purezza, questo vitigno autoctono è celebre per la sua spiccata acidità naturale e per i tannini eccezionalmente morbidi. Nell'interpretazione della cantina Sottimano questa esuberanza ritrova un'inaspettata armonia. Le uve provengono da agricoltura biologica, raccolte a mano nei vigneti collinari situati a circa 400 metri d'altezza. Il vino affina poi per circa quindici mesi in barrique di rovere francese. Solamente un 10% del legno è nuovo, in modo da preservare l'integrità del frutto. L'imbottigliamento avviene senza alcuna chiarifica né filtrazione. Intenso colore rosso rubino scuro dai riflessi violacei, al naso esplode un bouquet ricco di prugna matura, mirtillo e ciliegia nera, accompagnato da note di spezie dolci, cacao e tabacco. In bocca la spinta acida bilancia la bene l'alcolicità. I tannini sono levigati come seta e il finale risulta lungo, caldo e appagante. Abbiniamolo a un brasato tradizionale o a delle tagliatelle al ragù, magari di cinghiale per un'esperienza indimenticabile. Ottimo anche con un pezzetto di Castelmagno stagionato.

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 Pajorè. 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 e Argilloso
Esposizione	Sud-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento Menù di Carne

Vinificazione Dopo un'attenta scelta delle uve, la fermentazione alcolica avviene spontaneamente. La macerazione sulle bucce è seguita da fermentazione malolattica completata in botte.

Sensazioni Il naso della Barbera d'Alba DOC Pairolero è caratterizzato da un'abbondanza di aromi, frutti rossi, amarena e leggere note speziate. Al palato i tannini sono estremamente vellutati e bilanciati con la tipica acidità della Barbera.

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