

Barbaresco Crichet Pajé

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Filosofia:**

e' l'espressione massima della cantina, tradizione allo stato puro. Una storia di mezzo secolo di selezioni lo posiziona all'eccellenza dei nostri vini. Prodotto solo nelle grandissime annate regala stupende emozioni aperte dopo 20-30 anni. Storico il millesimato del 1978 attualmente un vino in grande forma, espressione massima della tradizione.

Vitigno:

nebbiolo 100%
viti vecchie di almeno 55 anni
selezione massale delle viti.

Zona di produzione:

le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da selezioni effettuate nelle annate eccelse di una piccola particella, in vigneti ad esposizione Sud, Sud-Ovest del cru Pajé. Le qualità del suolo marnoso calcareo di questa zona del comune di Barbaresco conferiscono una grande struttura e un patrimonio tannico immenso.

Coltivazione del vigneto:

sistema Guyot basso su collina di buona pendenza.

Resa per ettaro:

35 ettolitri.

Epoca di raccolta:

seconda decade di ottobre, inizio novembre.

Vinificazione:

raccolta dell'uva a mano, vinificata separatamente; pigiatura soffice con diraspatura. Fermentazione in tina di legno. Macerazione a cappello sommerso di 80-100 giorni, per l'estrazione massima delle caratteristiche autoctone del vitigno. In questo lungo periodo si ha la massima solubilizzazione del tesoro del nebbiolo, i suoi unici tannini e le sostanze che daranno origine al bouquet terziario.

Invecchiamento:

in media 8 anni in tina di rovere francese da 50-60 ettolitri. Il vino continua il suo affinamento in bottiglia. Conservato in luogo idoneo, può vivere per mezzo secolo e oltre.

Caratteri organolettici:

colore rosso granato. Profumo intenso con netto goudron, sentore di tabacco, spezie, fiori bianchi con un'evoluzione del bouquet entusiasmante. Favolosa l'escalation di sensazioni olfattive diverse percepibili. Sapore pieno, austero, elegante, di grande corpo, che ricorda le percezioni olfattive.

Abbinamenti gastronomici:

vino di enorme struttura ed eleganza indicato per piatti molto complessi di alta cucina, bene si adatta a secondi piatti di carni rosse, stufati, formaggi stagionati e a pasta cotta. In talune occasioni è ottimo come vino da meditazione.

Formati bottiglie:

0.750L 1,5L (a volte 3 e 5L)

Condizioni ottimali di servizio:

temperatura: 18°C. E' consigliato aprire la bottiglia 2 ore prima della degustazione e di usare un decanter. Il bicchiere deve essere un ballon ampio.

Note:

Il numero di bottiglie è limitato.