

## **BARBARESCO PAJORE' D.O.C.G. 2011**

### **Dati tecnici**

Vitigno: Nebbiolo.  
Zona: Comune di Treiso.  
Sottozona: Pajorè.  
Superficie: 1.50 ha.  
Esposizione: sud/ovest.  
Età vitigno: 50-60 anni.  
N. bottiglie: 5 000.  
Resa per ettaro: 35 q.li/ha.

### **Il Vigneto**

Il vigneto Pajorè è situato nel comune di Treiso, distante alcuni chilometri dagli altri vigneti di proprietà. E' parte del versante che da Barbaresco porta ad Alba; le caratteristiche del terreno, con un'alta percentuale di calcare, amplificate da rese bassissime e da un'età media dei vigneti molto alta, (50+ anni) sono assai diverse da quelle degli altri cru.

### **Vinificazione e invecchiamento**

Pigiatura molto soffice con diraspatura.

Dopo una macerazione di circa 22-24 giorni, in cui la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata, senza uso di lieviti selezionati, il vino viene travasato in barriques dove svolgerà la fermentazione malolattica e dove rimarrà sur lie per 8-12 mesi. In totale l'affinamento in legno sarà di 18-20 mesi prima di venire imbottigliato senza alcuna filtrazione nè chiarifica.

Le barriques utilizzate sono nuove per il 25% e di secondo, terzo, quarto passaggio per il restante 75%.

Il Barbaresco Pajorè si presenta con un brillante ed intenso rosso granato; all'olfatto le tipiche note speziate e di liquirizia sono intense e compatte, accompagnate da sensazioni floreali e fruttate.

Al palato è incisivo all'avvio, si distende lentamente, mostrando tannini finissimi e precisi nel loro sviluppo. La sua naturale mineralità, esaltata dalla ricchezza estrattiva tipica dell'annata, accompagna un finale lungo e persistente.

### **L'annata**

La vendemmia 2011 è stata caratterizzata da un clima altalenante e rese in vigneto al di sotto della media.

L'inverno è trascorso in modo regolare sia per quanto riguarda le temperature che per quanto concerne le precipitazioni, determinando una buona disponibilità idrica nel suolo ad inizio campagna.

Nel mese di aprile le temperature al di sopra della media stagionale hanno causato un inizio di stagione vegetativo anticipato.

Tra la fine del mese di giugno e l'inizio del mese di luglio le temperature medie giornaliere non sono state particolarmente alte (22°C di media), questa situazione non ha però determinato un rallentamento sull'andamento fisiologico della vite. Si è tornati poi ad un clima molto caldo con temperature sopra le medie stagionali nella seconda metà di Agosto.

Per l'uva Nebbiolo, è stata davvero provvidenziale la pioggia caduta durante il primo fine settimana di settembre (circa 20 mm), che unita ad un abbassamento delle temperature notturne della seconda parte del mese, ha consentito di raggiungere un pregevole equilibrio delle componenti fenoliche dell'uva favorendone lo sviluppo. Senza dubbio il vitigno che si è adattato meglio a quest'annata, ancora una volta, è stato proprio il Nebbiolo.

La vendemmia si è svolta nell'ultima settimana di Settembre e nella prima di Ottobre.

