



● Barbaresco Serraboella Sorì Paitin

ROU879

Historique

L'histoire de Paitin est très longue et remonte à aussi loin que 1796. Si longue en fait que le domaine a le record de la plus vieille cuvée produite sans interruption depuis 1893. Il s'agit du Barbaresco Sorì Paitin. Aujourd'hui Giovanni Pasquero Elia, descendant direct du fondateur, pousse le domaine encore plus haut dans la tradition de produire de grands vins. Depuis 2008 le vignoble est passé à la culture biodynamique pour sublimer les particularités de chacune des parcelles. Les vins qui étaient déjà très bons ont gagnés en précision et en finesse.

Reconnaissance

97 points - Wine Spectator (mill. 2021) 93 points - Wine Spectator (mill. 2018)

Pays	Italie	Producteur	PAITIN
Région viticole	Piémont	Cépage(s)	100% nebbiolo
Appellation	Barbaresco DOCG	Conservation	15 à 20 ans
Service	18°C		

Description

Oeil

Rouge rubis à reflets grenat

Nez

Bouquet complexe (framboise, mûre, cerise, prune, etc..) suivi de notes florales (violette et roses séchées) et d'épices. Le boisé élégant suit et est accompagné de notes animales, de cuir et de tabac.

Bouche

La touche magique de Paitin est sublimé ici avec cette grande cuvée. Le vin est riche, velouté sur des tannins soyeux. Longueur incroyable et potentiel de garde impressionnant.

Accord mets/vin

Gibier à plumes. Superbe avec les viandes rouges braisées ou grillées accompagnées de champignons sauvages.

Commentaires

Vinification : Fermentation en cuve de béton à partir des levures indigènes exclusivement durant 21 jours suivi d'un élevage en foudre de chêne pour 24 mois. Seulement 1200 caisses produites

En une ligne

Cette cuvée est produite depuis l'an 1893. C'est le grand vin de la maison donc raffinement ultime avec des tannins hyper soyeux et une complexité rappelant les plus grands Bourgogne.