



Langhe Freisa BONINA

ROU878

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 Sori 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 gagné en précision et en finesse.

Reconnaissance

92 points - Vinous (mill. 2023) 93 points - Vinous (mill. 2022)

Pays	Italie	Producteur	PAITIN
Région vinicole	Piémont	Cépage(s)	100% freisa
Appellation	Langhe DOP	Conservation	5 ans
Service	15°C à 17°C		

Description	<p>Oeil Robe rubis pâle</p> <p>Nez Des pétales de rose, du pin, des herbes séchées, des baies rouges écrasées et de l'écorce d'orange sont quelques-unes des nombreuses notes qui s'ouvrent dans le verre.</p> <p>Bouche En bouche, il est sec, avec des tannins fins et une jolie amertume.</p>
Accord mets/vin	Casserole de poulet et légumes-racines, croque-monsieur, tapas
Commentaires	Exposition Ouest, 260-300 m d'altitude TERROIR : Calcaire marneux appartenant à la Marne di Sant'Agata fossili sabbiose, située à l'ouest de la région de Rivoli, près de la Cascina Bonina, d'où provient le nom. VITICULTURE : Biologique, avec utilisation exclusive de composés naturels de soufre et de cuivre, fauchage manuel ou mécanique pour éviter les herbicides. Les vendanges sont exclusivement manuelles. VINIFICATION : Le Freisa est pressé et égrappé, puis fermenté et macérée dix jours en cuve inox. À la fin de l'hiver, il est mis en fûts de bois où il séjournera six mois. Les barriques, d'une contenance de 10 à 25 hectolitres, sont fabriquées en bois de Slavonie et âgées de 10 ans. Sucre résiduel: 0,5 g/L
En une ligne	