



● Paitin Barbaresco Serraboella

13198618

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. ce petit domaine de 17,5 hectares cultivés en biodynamie, pour sublimer les particularités de chacune des parcelles, figure parmi les plus vénérables du Piémont. Sans tourner le dos à l'histoire notoire du domaine, il a su tirer profit de la tradition tout en faisant bon usage de l'œnologie moderne.

Reconnaissance

« Ce vin est extrêmement soyeux et raffiné, laissant s'échapper des arômes et des saveurs de chocolat, de viande et de café. Qu'il est élégant et somptueux! Il impressionne par sa délicate complexité. » – Traduit de www.jamessuckling.com WS 92, JS 93

Pays	Italie	Producteur	Azienda Agricola PAITIN
Région viticole	Piémont	Cépage(s)	100% nebbiolo
Appellation	Barbaresco (Serraboella)	Conservation	8-10 ans
Service	18°C		

Description

Oeil

Rouge rubis à reflets grenat

Nez

Bouquet complexe de notes de truffes, de cerise, prunes, cuir et vanille.

Bouche

En bouche, les saveurs de groseille, de fraise, de cerise, de menthe et de craie où s'ajoutent en finale des notes de rose et de cannelle. Équilibré et élégant avec une excellente longueur.

Accord mets/vin

Accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou sautées, le gibier, les pâtes sauce à la viande, Osso Buco et foie de veau grillé. Très bien aussi avec les fromages moyennement relevés.

Commentaires

Dans le village de Neive, Serraboella est la seule colline qui jumèle les sols de Serravalliano et de Tortoniano. Il s'agit d'une rare combinaison de sols en plus d'une exposition sud-ouest. La synergie entre le sol et le climat dans cette parcelle est unique et le potentiel de vieillissement est combiné à une expressivité immédiate.

En une ligne