



## Barbaresco Pajoré 2008 Sottimano

**VIN ROUGE - ITALIE, PIEMONTE**

### Commentaires

Ce vin provient d'une parcelle de 1,2 ha du cru Pajoré, situé sur la commune de Treiso, en exposition sud-ouest. Les vignes ont 50 à 60 ans. Le domaine n'utilise aucun adjuvant, pesticide, produit de synthèse ou herbicide, et la culture des vignes y est la plus naturelle possible, sans pour autant revendiquer une certification.

### Millésime

Après un hiver froid et enneigé, le printemps s'est déroulé dans les meilleures conditions. Juin et début juillet sont pluvieux et frais, occasionnant un retard végétatif et de la coulure. Un temps clair et sec, jamais trop chaud, s'installe ensuite jusqu'aux vendanges. La maturation s'effectue lentement et régulièrement, aidée par de faibles rendements.

### Vendanges

octobre 2008

**Appellation** : Barbaresco

**Cépage** : Nebbiolo

### Vinification

La fermentation alcoolique se déclenche grâce aux seules levures indigènes.

**Fermentation alcoolique et macération** : Pendant 18 jours en cuves inox.

**Fermentation malolactique et élevage** : en barriques françaises de chez François Frères, dans lesquelles le vin séjourne pendant 18 à 20 mois. 25% de ces barriques sont neuves.

**Assemblage** : hiver 2009/2010

**Mise en bouteille** : Printemps 2010 sans collage ni filtration.

**Production totale**: 5000 bouteilles

**Alcool** : 14.5%

### Note de dégustation

Encore un peu sur la réserve, le nez a besoin d'air pour se livrer sur la violette et le tabac. Large, énergique et profonde, la bouche fait la part belle aux saveurs minérales, avec une personnalité très classique et élégante, d'une très belle pureté de saveurs. L'équilibre est souverain, l'élevage imperceptible. A servir sur une volaille aux champignons, des ris de veau ou un lapin aux olives.

Température de service : 16-18°C

**A boire entre** : 2011 et 2022