



# BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

## BARBARESCO DOCG PAJORE'

*Il Pajore' è uno dei cru più rinomati della denominazione del Barbaresco. Gode di una consolidata reputazione grazie anche ai vini cult di Giovanni Moresco (ormai quasi introvabili), che per primo lo vinificò in purezza nel 1967. I filari hanno una disposizione molto ripida, quasi terrazzata che ne esalta l'ottima esposizione a sud, sud-ovest. Terreni, altitudini ed esposizioni conferiscono a questo Barbaresco espressioni di classe assoluta, struttura classica ed elegante, ben delineata e profondamente equilibrata.*



DENOMINAZIONE	<i>Barbaresco DOCG Pajore'</i>
UVAGGIO	<i>100% Nebbiolo</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>14,5%</i>
COLORE	<i>Rosso rubino con riflessi granato</i>
FORMATO	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Pajore', Treiso</i>
SUOLO	<i>Sabbioso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, macerazione post fermentativa, svinatura dopo 22-25 giorni e fermentazione malolattica completata con il mantenimento della temperatura costante durante tutto il processo. Segue un lungo periodo di maturazione in grandi botti di rovere con successivo riposo in bottiglia. Affinamento: 24 mesi in botti di rovere, seguiti da 6 mesi in bottiglia Lievitati: lieviti indigeni</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Al naso il bouquet riporta le tipiche note di piccoli frutti rossi, prugne e ciliegie. Al palato è delicato, vellutato ed equilibrato con la sua piacevole acidità. Temperatura di degustazione: 18° C Abbinamenti: ottimo con carni rosse e selvaggina, primi e secondi piatti con funghi e formaggi stagionati.</i>