



Pajanella

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

2022

RENZO SEGHESSIO CASCINA PAJANA

via Circonvallazione 2, 12065 Monforte d'Alba (CN) Italia
tel-fax: +39 – 0173 78269

info@renzoseghesio.com – www.renzoseghesio.com



VINO	Vino Rosso, corpo medio, strutturato e complesso
ANNATA	2022
ORIGINE	Pajana della Ginestra – Monforte d'Alba
CARATTERISTICHE DEL SUOLO	Sabbioso, calcareo and ricco di tufo, esposizione ad ovest
UVAGGIO	100% Barbera
DENSITA' D'IMPIANTO	Guyot, 4,500 viti per ettaro
VENDEMMIA	Inizio Ottobre, vendemmia a mano
METODO DI PRODUZIONE	Le uve sono diraspate e pressate con delicatezza, con 30% di bacca intera. Fermentazione con Sacch. Pombe, con separazione iniziale di porzione solida e liquida (dal giorno 3 al giorno 7) Svinatura ed invecchiamento in acciaio (30%) e legno (70%): Tonneaux (Allier and Nevers) per 8 mesi, seguiti da rovere di Slavonia (3.200 lt) per altri 10 mesi
RESA PER ETTARO	65 ql/ha
ALCOHOL	14,50 %
PH	3,56
COLORE	Rosso rubino intenso
BOUQUET	Ciliegie, frutti rossi, fragole, liquirizia e cioccolato

La Barbera d'Alba Superiore è piena ed elegante: fresca ed intensa dalla trama sofisticata, bilanciata e dall'acidità perfettamente bilanciata; succosa con un palato denso di ciliegie scure, prugne, more e spezie. Il finale è lungo e delizioso