



Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

GINESTRA
VIGNA PAJANA

2020

RENZO SEGHESESIO 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 di struttura e complessità
ANNATA	2020
PROPRIETA'	Pajana della Ginestra – Monforte d'Alba – Vigna Pajana
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Calcareo, marne e tufo, esposizione a sud-est
VARIETA' UVA	100% Nebbiolo
DENSITA' D' IMPIANTO	Guyot, 4,500 viti per ettaro
VENDEMMIA	Metà Ottobre, raccolta a mano
METODO DI PRODUZIONE	Il frutto per il Barolo Vigna Pajana proviene dalla vigna Pajana, esposta a Sud-est su terreno con tipica formazione di Lequio: la sgranellatura avviene con particolare attenzione alla selezione degli acini e 15% di bacca intera. Fermentazione per un totale di 26 giorni. Invecchiamento viene condotto in botti di rovere Austriaco da 3.200 litri per 28 mesi
RESA PER ETTARO (ALLA VENDEMMIA)	60 ql/ha
% ALCOL	14,00 %
PH	3,51
COLORE	Rosso granato vibrante e vivido
BOUQUET	Erbe botaniche, fiori blu e rosa canina, con note di eucalipto e sottobosco

Il Barolo Vigna Pajana è lineare ed elegante, il palato sapido è introdotto da note di ciliegia, composta di fragole e liquirizia, seguito da una filigrana di tannini eleganti e raffinati, che si aprono su un finale agrumato