

Molto più di una semplice Barbera. Un viaggio nella complessità e nella struttura.



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC PAJUN

VITIGNO E VIGNA

100% Barbera d'Alba Superiore

La vigna è localizzata alla cima di una piccola collina con esposizione a 360°.

Terreno di medio impasto calcareo/argilloso.

AFFINAMENTO

Vasche in acciaio e grandi botti di rovere da 5.000 litri.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Colore rubino impenetrabile.

L'olfatto è immediato nei frutti rossi di prugna, mora e amarena, subito sostenuto da pepe nero, noce moscata e accenni di glicine e lavanda.

In bocca è molto equilibrato, di grande freschezza ed elegante salinità, con un lungo finale di liquirizia.

Si sposa perfettamente a tajarin al ragù di selvaggina e primi piatti succulenti, la sua speziatura e la sapidità accompagna carne alla griglia e formaggi caprini.

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 16 ° C - 18 ° C

FORMATI

0,75 l - 1,5 l