



Langhe DOP Paitin

ROU886

Historique

L'histoire de Paitin est très longue et remonte à aussi loin que 1796. Si longue en fait que le domaine a le record de la plus vieille cuvée produite sans interruption depuis 1893. Il s'agit du Barbaresco Sori Paitin. Aujourd'hui Giovanni Pasquero Elia, descendant direct du fondateur, pousse le domaine encore plus haut dans la tradition de produire de grands vins. Depuis 2008 le vignoble est passé à la culture biodynamique pour sublimer les particularités de chacune des parcelles. Les vins qui étaient déjà très bons ont gagné en précision et en finesse.

Reconnaissance

Pays	Italie	Producteur	PAITIN
Région vinicole	Piémont	Cépage(s)	50% dolcetto, 25% barbera, 15% nebbiolo, 10% freisa
Appellation	Langhe DOP	Conservation	5 à 7 ans
Service	17°C		

Description

Oeil

Robe rouge grenat

Nez

Nez de fruits rouges, rose et poivre noir.

Bouche

L'association des différents cépages donne un bel équilibre en bouche entre l'acidité et les tanins.

Accord mets/vin Jambon de parme, Prosciutto, veau, pizza margherita et pâtes à la tomate.

Commentaires Chaque cépage est vinifié séparément. Après l'assemblage, le vin vieillit 13 mois en vieilles barriques de chêne de 10 hl. Sucre résiduel : 0,3 g/l

En une ligne