



BAROLO D.O.C.G.

Pajana



Vitigno:

100% Nebbiolo

Produzione:

4.500 bottiglie

Vigneto:

Pajana nel cru Ginestra,
Monforte d'Alba.

Sud-Est, 350 m s.l.m.

Terreno argilloso con
una piccola percentuale
di sabbia

Età media delle viti:

piantato in parte nel 1971
e in parte nel 1991

Affinamento:

16 mesi
barrique



costanti assaggi ci
permettono di selezionare
le barrique migliori,
assemblandole poi
in botte

16 mesi
in botte (50 hL)



+2 anni
in bottiglia



NOTE