# PAITIN

NEIVE

STORIA

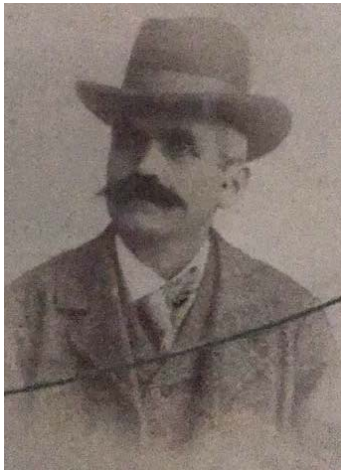
# Sorì Paitin & Pasquero-Elia

PAITIN

# Storia

Nel 1642 la famiglia Elia si trasferisce a Neive e rapidamente acquisisce il rispetto dei Neivesi. Alcune generazioni dopo nel 1796 espandono le loro terre acquistando una delle migliori posizioni per il Nebbiolo a Neive: sulla Serraboella, dove tutt'ora si radicano i vigneti e la cantina. (Nelle appendici la mappa degli Stati Sardi del 1852)

Giuseppe Elia era parte attiva della rivoluzione enologica che si stava sviluppando nel tardo '800. Nel 1893 Grazie a Domizio Cavazza (il padre del Barbaresco) ha chiamato il suo *Nebiolo: Barbaresco del Bricco di Neive*.



*Giuseppe Elia (sinistra) and Domizio Cavazza (destra)*

Nel 1938 la famiglia arresta la produzione in quanto sia Giuseppe che il suo successore vengono a mancare. Coraggiosamente il nipote: Secondo Pasquero-Elia ripartì con la produzione del vino nel 1948 in un ambiente tutt'altro che facile: l'Italia della ricostruzione.

Oggi, 8 generazioni dopo siamo ancora a produrre vino dalle sinuose colline della Serraboella di Neive.

# SORÌ PAITIN

Paitin è il soprannome legato alla famiglia Elia e alle loro proprietà da secoli. Mentre Sorì sta a significare il miglior punto per il Nebbiolo, caratterizzato da posizioni calde e relativamente protette.
Quando acquistammo il Sorì della Serraboella, questo venne chiamato con il nome del proprietario: il Sorì di Paitin. Oggi sia la nostra proprietà che lo storico vigneto -a cui tanto dobbiamo- portano il nostro antico nome: Paitin.

TERRE
Forgiate dal tempo.
Cresciute dagli uomini.
PAITIN

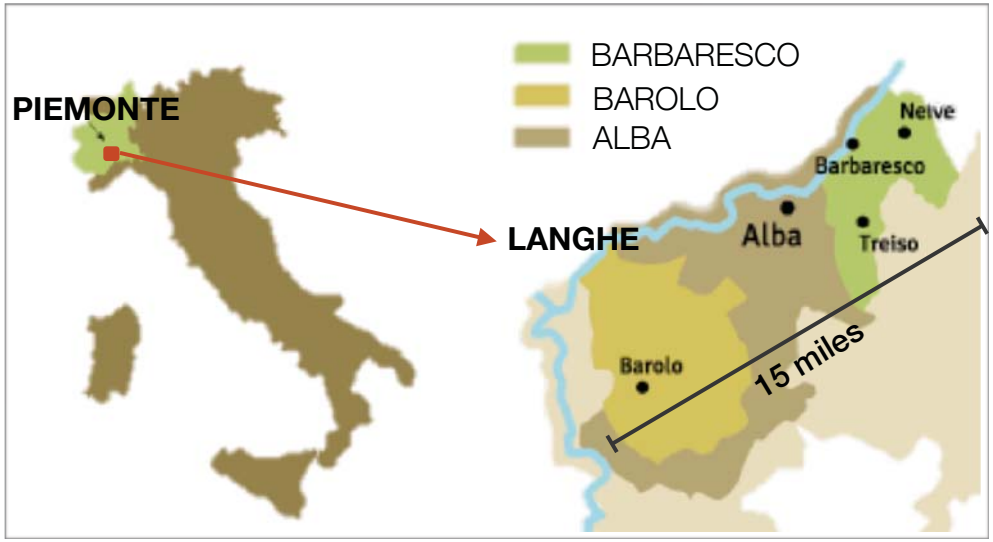
# Terre

**Suoli**: I suoli delle Langhe sono tra i più affascinanti e complessi del mondo del vino. Sul versante Sud del fiume Tanaro, le terre emersero dalle acque tra 8 e i 12 milioni di anni, portando alla luce strati sotterranei dotati di moltissima eterogeneità e composizioni.

**Microclima:** La sinuosità di queste colline incastonate in queste valli genera diverse esposizioni, condizioni climatiche e temperature, aventi notevoli effetti sull'espressività ed il carattere dei vini.

**Cru:** In questa complessa amalgama i contadini ed i monaci selezionarono le migliori posizioni assegnandogli il nome della famiglia o della cascina sotto cui le viti crescevano. Alcune colline di conseguenza crebbero in reputazione visto la loro incredibile espressione. Oggi in entrambe le aree di Barbaresco e Barolo una mappa permette di comprendere da dove i grappoli provengano.

**Nebbiolo:** Mentre Barbera e Dolcetto, i vini popolari dell'albese, vengono caratterizzati con la denominazione "d'Alba" (capitale delle Langhe), il Nebbiolo segue un percorso diverso, per via della sua unicità. *Langhe Nebbiolo* nella sua espressione più semplice, *Nebbiolo d'Alba* quando proveniente dal centro. Tra le più grandi espressioni del vino mondiale *Barbaresco* ad Est (Neive, Barbaresco e Treiso) e *Barolo* ad Ovest (Serralunga, Castiglion Falletto, Monforte, Barolo, La Morra, Verduno e Novello): seguono rigorosi protocolli di resa e invecchiamento, derivanti dalle tradizionali usanze evolute dai contadini su queste colline.




*Piemonte / Langhe*

VINO
Barbaresco
PAITIN

# BARBARESCO

Per lungo tempo l'arte del far vino è stat quella del bilanciare le varie espressioni delle colline. Il nebbiolo aveva all'epoca due espressioni: Barbaresco, il lato ampio ed elegante del Nebbiolo, Barolo la forma profonda e potente del Nebbiolo.

Emerse poi una nuova arte: quella del singolo vigneto, tutto è stato rimesso in gioco. Ogni produttore, con il suo stile e la propria interpretazione, dava ad ogni collina la sua unicità.

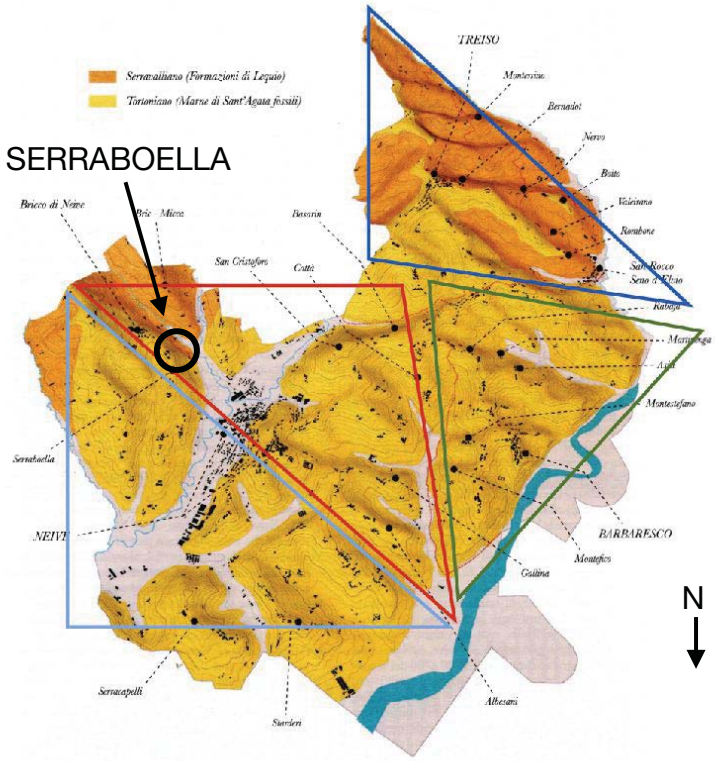
Barbaresco è composto da 3 villaggi e 66 Cru (mga), le dimensioni sono 8 km E-W, 6 km N-S, ed esprime almeno 4 caratteri differenti:

East Neive: Eleganza e Semplicità
West Neive: Vigore e Carattere
Barbaresco: Profondità e Complessità
Treiso: Finezza e Tensione

Il nostro Barbaresco proviene dal Cru Serraboella, uno dei Cru più prestigiosi in Neive.

Serraboella normalmente mostra note più scure, erbe e spezie, freschezza, ampiezza e struttura sempre corredate da una trama fine ed elegante.

Il Sorì Paitin, proveniente dall'appezzamento più caldo della Serraboella, presenta le stesse caratteristiche del Cru prima menzionate, ma amplificate all'ennesima potenza.




*Suoli di Barbaresco e i 4 caratteri*

PAITIN

TRADIZIONE
Armonia ed
Essenza
PAITIN

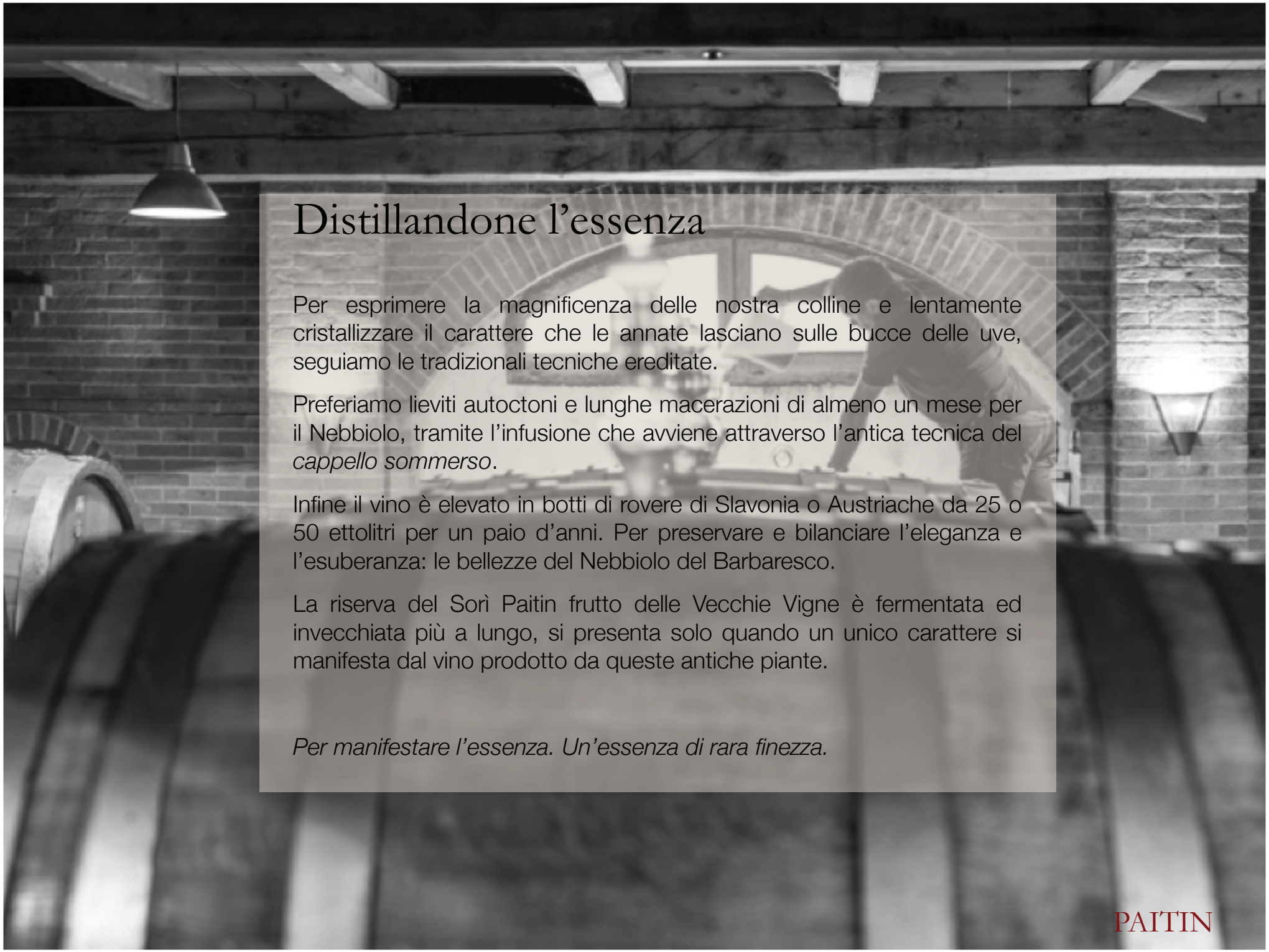
# Inclinazione all'armonia

**Il tutto parte dal vigneto**, per portare a casa la migliore delle uve, dalle più perfette piante.

Il risultato di una sinergia stabilitasi attraverso le generazioni, essendo etici e rispettosi verso il suolo che per secoli si è preso cura della nostra famiglia. Noi seguiamo le stesse tecniche dei nostri avi: concime animale e sovescio per preservare il naturale equilibrio del suolo, minerali come zolfo e rame per prevenire i pochi nemici della vite e il minimo degli interventi possibili sulle piante e sul suolo per permettere un genuino sviluppo e rinforzamento del legame tra terreno e pianta. Le piante sono selezionate con la selezione massale, la potatura è data per preservare una produzione bilanciata nel rispetto della crescita della pianta e della produzione di un ottimo frutto.

*Il nostro ritmo è quello della natura*

PAITIN



# Distillandone l'essenza

Per esprimere la magnificenza delle nostra colline e lentamente cristallizzare il carattere che le annate lasciano sulle bucce delle uve, seguiamo le tradizionali tecniche ereditate.

Preferiamo lieviti autoctoni e lunghe macerazioni di almeno un mese per il Nebbiolo, tramite l'infusione che avviene attraverso l'antica tecnica del *cappello sommerso*.

Infine il vino è elevato in botti di rovere di Slavonia o Austriache da 25 o 50 ettolitri per un paio d'anni. Per preservare e bilanciare l'eleganza e l'esuberanza: le bellezze del Nebbiolo del Barbaresco.

La riserva del Sorì Paitin frutto delle Vecchie Vigne è fermentata ed invecchiata più a lungo, si presenta solo quando un unico carattere si manifesta dal vino prodotto da queste antiche piante.

*Per manifestare l'essenza. Un'essenza di rara finezza.*

I NOSTRI VINI

# Elegante complessità

# PAITIN

"La vigna d'Elisa", era il nome che veniva usato per indicare gli Arneis provenienti da un vigneto in zona Varinere nel Roero, condotto da Elisa Elia. Venne vinificato da Secondo, suo figlio, solo dopo che passò a miglior vita nel 1973. La vigna venne chiamata appunto d'Elisa, così il vino da qui prodotto porta ancora oggi il nome di questa grande donna che condusse l'azienda nel periodo della Seconda Grande Guerra.

PRIMA ANNATA: 1973, anno di scomparsa di Elisa Elia.

UVAGGIO: 100% Arneis.

TERRENO: Terreni generalmente più sabbiosi di quelli delle Langhe, si alternano a strati di Marne calcaree friabili.

ESPOSIZIONE ed ALTITUDINE: Sud-Ovest, 200-240 mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto anno circa 1980.

VITICOLTURA: biologica con l'utilizzo di soli composti rameici e sulfurei naturali, non viene praticato diserbo bensì sfalciatura manuale o meccanica, la raccolta è esclusivamente manuale.

VINIFICAZIONE: In seguito ad una pressatura il vino rimane a fermentare e macerare per un paio di giorni, viene poi lasciato sugli lieviti per i seguenti 6 mesi.

Via Serra Boella 20 ◦ 12052 Neive (CN) Italy ◦ Tel.: 0173 67343
Partita IVA: 02519330043 ◦ www.paitin.it ◦ E-mail: info@paitin.it

# PAITIN

Rivoli è una regione a Sud di Alba che comprende tre colline, la cascina Rivoli, Ca Veja e Bonina. Da questi terreni nasce il nostro Dolcetto, terre bianche dove nelle parti più fresche viene cresciuto questo vitigno, che come il nebbiolo gode delle terre bianche per la sua migliore espressione. In questa zona franca tra Barolo e Barbaresco fortunatamente è ancora coltivato questo vitigno che sta poco per volta scomparendo dalle zone limitrofe.

PRIMA ANNATA: Possiamo far risalire il nostro primo Dolcetto al 1893 quando producemmo il nostro primo Barbaresco, il nome Rivoli invece viene utilizzato per la prima volta nel 2018, fino dagli anni 70 infatti veniva dal vigneto Sorì Paitin nel cuore della Serraboella di Neive, ma tra il 2017 ed il 2018 questi storici vigneti sono stati innestati con una selezione massale di Nebbiolo, motivo per cui la produzione si è spostata integralmente ad Alba.

UVAGGIO: 100% Dolcetto.

TERRENO: Terreni marnoso calcarei appartenenti alle Marne di Sant'Agata fossili sabbiose.

ESPOSIZIONE ed ALTITUDINE: Ovest, 280-320 mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto anno circa 1980.

VITICOLTURA: biologica con l'utilizzo di soli composti rameici e sulfurei naturali, non viene praticato diserbo bensì sfalciatura manuale o meccanica, la raccolta è esclusivamente manuale.

VINIFICAZIONE: Il Dolcetto è oggetto di pigiadiraspatura, in seguito fermenta e macera per circa una settimana in acciaio. Si porta poi al finire dell'inverno il vino in legno dove riposa circa 6 mesi. I legni sono normalmente botti di volume tra i 25 e 50 ettolitri, di rovere di Slavonia con un età media di 15 anni.

Via Serra Boella 20 ◦ 12052 Neive (CN) Italy ◦ Tel.: 0173 67343
Partita IVA: 02519330043 ◦ www.paitin.it ◦ E-mail: info@paitin.it

# PAITIN

Rivoli è una regione a Sud di Alba che comprende tre colline, la cascina Rivoli, Ca Veja e Bonina. Da questi terreni nasce la nostra Freisa, terre bianche dove nelle parti più fresche viene cresciuto questo vitigno che come il nebbiolo gode delle terre bianche per la sia migliore espressione. In questa zona franca tra Barolo e Barbaresco fortunatamente è ancora coltivato questo vitigno che sta poco per volta sparendo dalle zone limitrofe.

PRIMA ANNATA: Difficile risalire al primo Freisa della famiglia, Giuseppe Elia possedeva delle piante che vennero vinificate da suo nipote Secondo fino al 1968. Riparte la produzione di Freisa solamente nel 2018, 50 anni dopo, in seguito alla decisione dei figli di Secondo: Giovanni e Silvano spinti dal nipote Luca. Per far riconoscere il potenziale di questo vitigno in lenta estinzione tanto dalle tavole quanto dalle colline delle Langhe.

UVAGGIO: 100% Freisa.

TERRENO: Terreni marnoso calcarei appartenenti alle Marne di Sant'Agata fossili sabbiose situate nella zona più ad Ovest della località Rivoli di Alba, nei pressi della Cascina Bonina.

ESPOSIZIONE ed ALTITUDINE: Ovest, 260-300 mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto anno circa 1980.

VITICOLTURA: biologica con l'utilizzo di soli composti rameici e sulfurei naturali, non viene praticato diserbo bensì sfalciatura manuale o meccanica, la raccolta è esclusivamente manuale.

VINIFICAZIONE: Il Fresa è oggetto di pigiadiraspatura, in seguito fermenta e macera per circa 10 giorni in acciaio. Si porta poi al finire dell'inverno il vino in legno dove riposa circa 6 o più mesi. I legni sono normalmente botti di volume tra i 10 e 25 ettolitri, di rovere di Slavonia con un età media di 10 anni.

Via Serra Boella 20 ◦ 12052 Neive (CN) Italy ◦ Tel.: 0173 67343
Partita IVA: 02519330043 ◦ www.paitin.it ◦ E-mail: info@paitin.it

# PAITIN

Serra è il nome che la nostra famiglia da lungo tempo usa come diminutivo dal versante più fresco e meno scosceso della Serraboella, storicamente votato per grandi Barbere. Suoli più evoluti, più ricchi, meno drenanti, in una valle più chiusa ma bensì più fresca danno origine a vini dal carattere composto, pieni ma mai opulenti, bilanciati nella freschezza. Da alcuni anni nella Serra confluiscono non solo le barbere di Serraboella ma in minima percentuale anche quelle di un appezzamento delle colline della località Rivoli di Alba.

PRIMA ANNATA: Possiamo far risalire il nostro primo Barbera d'Alba al 1893 quando producemmo il nostro primo Barbaresco, il nome Serra invece viene utilizzato per la prima volta nel 1985 per contrassegnarne la provenienza

UVAGGIO: 100% Barbera

TERRENO: Vengono destinati a questo vino i terreni più argillosi e meno erti siti ad Est della strada che divide i due versanti principali della Serraboella. Terreni marnoso calcarei appartenenti alle Marne di Sant'Agata fossili sabbiose seppure più evoluti, quindi si alternano terreni molto chiari ad altri più tendenti al color argilla.

ESPOSIZIONE ed ALTITUDINE: Est in Serraboella a 280-320 mslm, Ovest in Rivoli a 260-300 mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto circa anno 1980.

VITICOLTURA: biologica con l'utilizzo di soli composti rameici e sulfurei naturali, non viene praticato diserbo bensì sfalciatura manuale o meccanica, la raccolta è esclusivamente manuale.

VINIFICAZIONE: Il Barbera nelle nostre cantine viene vinificato tutto con la medesima filosofia: pigiadiraspatura, circa 2 settimane di fermentazione e macerazione in acciaio. Si porta poi al finire dell'inverno il vino in legno dove riposa non meno di 1 anno. I legni sono normalmente botti di volume tra i 25 e 50 ettolitri, di rovere di Slavonia con un età media di 15 anni.

Via Serra Boella 20 ◦ 12052 Neive (CN) Italy ◦ Tel.: 0173 67343
Partita IVA: 02519330043 ◦ www.paitin.it ◦ E-mail: info@paitin.it

# PAITIN

Campolive è un vigneto molto erto sul confine tra la Serraboella ed il Bricco di Neive, sito sotto la strada della Montà del Bricco. Chiamato già dai monaci che in passato possedevano questo sito: il campo dell'oliva. Probabilmente visto la posizione molto calda e riparata secoli fa era adibito alla coltivazione dell'olivo.

PRIMA ANNATA: Possiamo far risalire il nostro primo Barbera d'Alba Campolive al 1991 quando acquistammo questa proprietà. Vi furono per un breve periodo anche qualche uva a bacca bianca che venne vinificata per un breve periodo.

UVAGGIO: 100% Barbera

TERRENO: Terreni molto bianchi, con una tessitura leggermente più grossolana e sabbiosa rispetto a quello presente pochi metri più a monte. Qui il substrato è già quello delle formazioni di Lequio.

ESPOSIZIONE ed ALTITUDINE: Sud-Ovest, 250-270 mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto circa anno 1970.

VITICOLTURA: biologica con l'utilizzo di soli composti rameici e sulfurei naturali, non viene praticato diserbo bensì sfalciatura manuale o meccanica, la raccolta è esclusivamente manuale.

VINIFICAZIONE: Il Barbera nelle nostre cantine viene vinificato tutto con la medesima filosofia: pigiadiraspatura, circa 2 settimane di fermentazione e macerazione in acciaio. Si porta poi al finire dell'inverno il vino in legno dove riposa non meno di 1 anno. I legni sono normalmente botti da 10 ettolitri, oppure botti recenti di dimensioni maggiori, sempre di rovere di Slavonia.

Via Serra Boella 20 ◦ 12052 Neive (CN) Italy ◦ Tel.: 0173 67343
Partita IVA: 02519330043 ◦ www.paitin.it ◦ E-mail: info@paitin.it

# PAITIN

Ca Veja è il nome di una borgata in località Rivoli a Sud di Alba, questo vigneto è sempre stato legato a questa vecchia costruzione del XVI secolo. Da sempre noto per Nebbioli dal carattere austero. Come a vegliare su questo vigneto sorge il pilone di San Bernardo.

PRIMA ANNATA: Seppure il nebbiolo di questo vitigno era già vinificato da più di un secolo per altre mani, la nostra prima annata risale al 1998. Risultato di un grande reimpianto avvenuto nel 1995.

UVAGGIO: 100% Nebbiolo

TERRENO: Si tratta di terreni marnoso calcarei appartenenti alle Marne di Sant'Agata fossili sabbiose alternate con Arenarie di Diano facilmente distinguibili per il colore più giallo di quest'ultime e le grandi formazioni di rocce sabbiose da cui sono caratterizzate.

ESPOSIZIONE ed ALTITUDINE: Est, 280-350 mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto anno 1995.

VITICOLTURA: biologica con l'utilizzo di soli composti rameici e sulfurei naturali, non viene praticato diserbo bensì sfalciatura manuale o meccanica, la raccolta è esclusivamente manuale.

VINIFICAZIONE: Il Nebbiolo nelle nostre cantine viene vinificato tutto con la medesima filosofia: pigiadiraspatura, dalle 3 alle 6 settimane di fermentazione e macerazione in acciaio con cappello sommerso. Si porta poi al finire dell'inverno il vino in legno dove riposa non meno di 18 mesi e quando la struttura lo consente anche due interi anni. I legni sono normalmente botti di volume tra i 25 e 50 ettolitri, di rovere di Slavonia con un età media di 15 anni.

Via Serra Boella 20 ◦ 12052 Neive (CN) Italy ◦ Tel.: 0173 67343
Partita IVA: 02519330043 ◦ www.paitin.it ◦ E-mail: info@paitin.it

# PAITIN

Starda nome di una antica famiglia di notari, da loro prese il nome una cascina e una stretta strada che percorre la base della Serraboella. I terreni al fondo della Serraboella, maggiormente sabbiosi e più freschi donano nebbioli più morbidi nel tannino ma pur sempre di gran classe. Da alcuni anni nello Starda confluiscono non solo i nebbioli di Serraboella ma anche quelli dei terreni ricchi di arenaria della Ca Veja di Alba, altro nostro grande vigneto.

PRIMA ANNATA: Possiamo far risalire il nostro primo Nebbiolo delle Langhe al 1893 quando producemmo il nostro primo Barbaresco, il nome Starda invece viene utilizzato per la prima volta nel 2013 per distinguerlo dall'altro nostro Nebbiolo Ca Veja.

UVAGGIO: 100% Nebbiolo

TERRENO: Vengono destinati a questo vino i Nebbioli provenienti da terreni più sabbiosi e meno erti. Si tratta sempre di terreni marnoso calcarei appartenenti alle Marne di Sant'Agata fossili sabbiose per quanto riguarda la Serraboella ed in parte anche Arenarie di Diano per quanto riguarda la Ca Veja.

ESPOSIZIONE ed ALTITUDINE: Sud-Ovest in Serraboella a 250-270 mslm, Est in Ca Veja a 280-320mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto anno 1995.

VITICOLTURA: biologica con l'utilizzo di soli composti rameici e sulfurei naturali, non viene praticato diserbo bensì sfalciatura manuale o meccanica, la raccolta è esclusivamente manuale.

VINIFICAZIONE: Il Nebbiolo nelle nostre cantine viene vinificato tutto con la medesima filosofia: pigiadiraspatura, dalle 3 alle 6 settimane di fermentazione e macerazione in acciaio con cappello sommerso. Si porta poi al finire dell'inverno il vino in legno dove riposa non meno di 6 mesi e quando la struttura lo consente anche un intero anno. I legni sono normalmente botti di volume tra i 25 e 50 ettolitri, di rovere di Slavonia con un età media di 15 anni.

Via Serra Boella 20 ◦ 12052 Neive (CN) Italy ◦ Tel.: 0173 67343
Partita IVA: 02519330043 ◦ www.paitin.it ◦ E-mail: info@paitin.it

# PAITIN

Serraboella è la menzione più celebre a Sud di Neive. Una lunga collina con un versante esposto a Ovest che si irripidisce crescendo e volge lentamente verso Sud. Proprio sul versante più scosceso e più caldo i Barbareschi possiedono un carattere unico. Potenza, volume si districano in una trama elegante. Nel nostro Barbaresco sono due i vigneti che contribuiscono a questo vino. Il più minerale e rugoso del versante al confine con il Bricco, detto da noi vigna 'd Tourun incontra il più fine ed elegante proveniente dalla più protetta Schiena d'Ernestin.

PRIMA ANNATA: I possedimenti da cui proviene la nostra Serraboella vengono vinificati singolarmente solo dal 1999, prima andavano ad integrare il nostro Barbaresco il Sorì Paitin situato in mezzo a queste due vigneti.

UVAGGIO: 100% Nebbiolo.

TERRENO: Terreni marnoso calcarei appartenenti alle Marne di Sant'Agata fossili sabbiose.

ESPOSIZIONE ed ALTITUDINE: Ovest, 280-320 mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto anno circa 1980-1995.

VITICOLTURA: biologica con l'utilizzo di soli composti rameici e sulfurei naturali, non viene praticato diserbo bensì sfalciatura manuale o meccanica, la raccolta è esclusivamente manuale.

VINIFICAZIONE: Il Nebbiolo nelle nostre cantine viene vinificato tutto con la medesima filosofia: pigiadiraspatura, dalle 3 alle 6 settimane di fermentazione e macerazione in acciaio con cappello sommerso. Si porta poi al finire dell'inverno il vino in legno dove riposa non meno di 18 mesi e quando la struttura lo consente anche due interi anni. I legni sono normalmente botti di volume tra i 25 e 50 ettolitri, di rovere di Slavonia ed Austriaco con un età media di 15 anni.

Via Serra Boella 20 ◦ 12052 Neive (CN) Italy ◦ Tel.: 0173 67343
Partita IVA: 02519330043 ◦ www.paitin.it ◦ E-mail: info@paitin.it

# PAITIN

Il Sorì Paitin appartiene agli eredi Pasquero-Elia sin dal 1796. È il versante della Serraboella più caldo e dotato di terreni unici che da tempo immemore sono delimitati e coltivati a nebbiolo. Sorì sta appunto a significare il primo punto in cui si scioglie la neve con i primi raggi invernali. Antico metodo con cui si selezionavano i migliori appezzamenti di nebbiolo. Serraboella è la menzione più celebre a Sud di Neive. Una lunga collina con un versante esposto a Ovest che si irripidisce crescendo e volge lentamente verso Sud. Proprio sul versante più scosceso e più caldo i Barbareschi possiedono un carattere unico. Potenza, volume si districano in una trama elegante.

PRIMA ANNATA: Prodotti con il nome di Barbaresco la prima volta nel 1893.

UVAGGIO: 100% Nebbiolo.

TERRENO: Terreni marnoso calcarei appartenenti alle Marne di Sant'Agata fossili sabbiose.

ESPOSIZIONE ed ALTITUDINE: Ovest, 280-320 mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto anno circa 1953-1980.

VITICOLTURA: biologica con l'utilizzo di soli composti rameici e sulfurei naturali, non viene praticato diserbo bensì sfalciatura manuale o meccanica, la raccolta è esclusivamente manuale.

VINIFICAZIONE: Il Nebbiolo nelle nostre cantine viene vinificato tutto con la medesima filosofia: pigiadiraspatura, dalle 3 alle 6 settimane di fermentazione e macerazione in acciaio con cappello sommerso. Si porta poi al finire dell'inverno il vino in legno dove riposa non meno di 18 mesi e quando la struttura lo consente anche due interi anni. I legni sono normalmente botti di volume tra i 25 e 50 ettolitri, di rovere di Slavonia ed Austriaco con un età media di 15 anni.

Via Serra Boella 20 ◦ 12052 Neive (CN) Italy ◦ Tel.: 0173 67343
Partita IVA: 02519330043 ◦ www.paitin.it ◦ E-mail: info@paitin.it

# PAITIN

Il Sorì Paitin appartiene agli eredi Pasquero-Elia sin dal 1796. È il versante della Serraboella più caldo e dotato di terreni unici che da tempo immemore sono delimitati e coltivati a nebbiolo. Sorì sta appunto a significare il primo punto in cui si scioglie la neve con i primi raggi invernali. Antico metodo con cui si selezionavano i migliori appezzamenti di nebbiolo. Serraboella è la menzione più celebre a Sud di Neive. Una lunga collina con un versante esposto a Ovest che si irripidisce crescendo e volge lentamente verso Sud. Proprio sul versante più scosceso e più caldo i Barbareschi possiedono un carattere unico. Potenza, volume si districano in una trama elegante. In questi vigneti frutto di una selezione massale eseguita da Secondo tra il 1948 ed il 1953 ne è la massima espressione.

PRIMA ANNATA: Il nome vecchie vinge viene attrbuito al Sorì Paitin nel 1999 al superamenteo del 45° anno di età delle piante.

UVAGGIO: 100% Nebbiolo.

TERRENO: Terreni marnoso calcarei appartenenti alle Marne di Sant'Agata fossili sabbiose.

ESPOSIZIONE ed ALTITUDINE: Ovest, 290-310 mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto anno circa 1953.

VITICOLTURA: biologica con l'utilizzo di soli composti rameici e sulfurei naturali, non viene praticato diserbo bensì sfalciatura manuale o meccanica, la raccolta è esclusivamente manuale.

VINIFICAZIONE: Il Nebbiolo nelle nostre cantine viene vinificato tutto con la medesima filosofia: pigiadiraspatura, dalle 3 alle 6 settimane di fermentazione e macerazione in acciaio con cappello sommerso. Si porta poi al finire dell'inverno il vino in legno dove riposa non meno di 30 mesi e quando la struttura lo consente anche tre interi anni. I legni sono normalmente botti di volume tra i 25 e 50 ettolitri, di rovere di Slavonia ed Austriaco con un età media di 15 anni.

Via Serra Boella 20 ◦ 12052 Neive (CN) Italy ◦ Tel.: 0173 67343
Partita IVA: 02519330043 ◦ www.paitin.it ◦ E-mail: info@paitin.it

# Contatti

PAITIN s.s.a.

Via Serraboella n° 20,
12052 Neive (CN)
ITALIA

+39 0173-67343

www.paitin.it

PAITIN

NEIVE

# ADDENDUM

# In numeri

Oggi Paitin possiede 18 ettari:

- - 10 in Serraboella, Neive
  - 1.2 in Basarin, Neive
  - 1 in Bricco di Neive, Neive
  - 4 in Ca’ Veja, Alba
  - 2 in Varinere, Priocca

L’età media delle piante varia tra i 30 ed i 40 anni

La produzione è di circa 90.000 bottiglie

I vini di Paitin vengono alla luce grazie a 6 persone:

Giovanni Pasquero Elia: campagna, vinificazione e vendite
Silvano Pasquero Elia: campagna e vinificazione
Luca Pasquero Elia: campagna, vinificazione e vendite
Gabriele: vinificazione
Giovanni: campagna
Marco: logistica e campagna

# Cru & Sorì

**Ieri**

I Grandi Cru o Grandi Vigne sono da vigneti coltivati e celebri da centinaia di anni. Vigneti cresciuti dove il nebbiolo poteva esprimere il meglio di sé. Nel 1879 Lorenzo Fantini pubblica una prima selezione di vigneti di diversi comuni circostanti a Barolo e alcuni vigneti di Barbaresco (Neive non venne menzionato perché si riteneva indipendente dalla zona del Barbaresco). I nomi dei cru non erano altro che i nomi della della borgata, della cascina o della famiglia proprietaria.

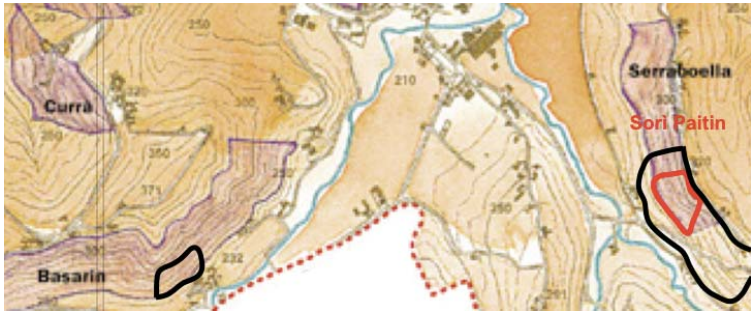
Una caratteristica condivisa da tutte le Grandi Vigne è sicuramente l'esposizione solare. Nelle langhe c'è un antico modo di classificare le migliori posizioni che è quello dei Sorì. Le zone in cui la neve nelle giornate invernali si sceglie prima è considerata un Sorì. In passato le uve proveniente da tale posizioni scelte potevano valere svariate volte il prezzo medio di mercato. Tutti i Sori possono essere notati sulla mappa sottostante pubblicata negli anni 90 da Slow Food.

**Oggi**

Oggi il Cru o MGA è meno complesso che in passato, è semplicemente una zonazione, indica da dove provengono le uve.  Ha perso la capacità di indicare la qualità. Questa classificazione iniziata negli anni 90, cent'anni in seguito alla prima non volle discriminare zone piuttosto che altre perché difficilmente delimitabili.

Oggi il valore del Cru ha quindi significato solo quando dietro di esso c'è un serio produttore che ha l'obbiettivo di interpretare ed esaltare le caratteristiche di quel suo appezzamento.

# Slow Food: Grandi Vigne del Barbaresco

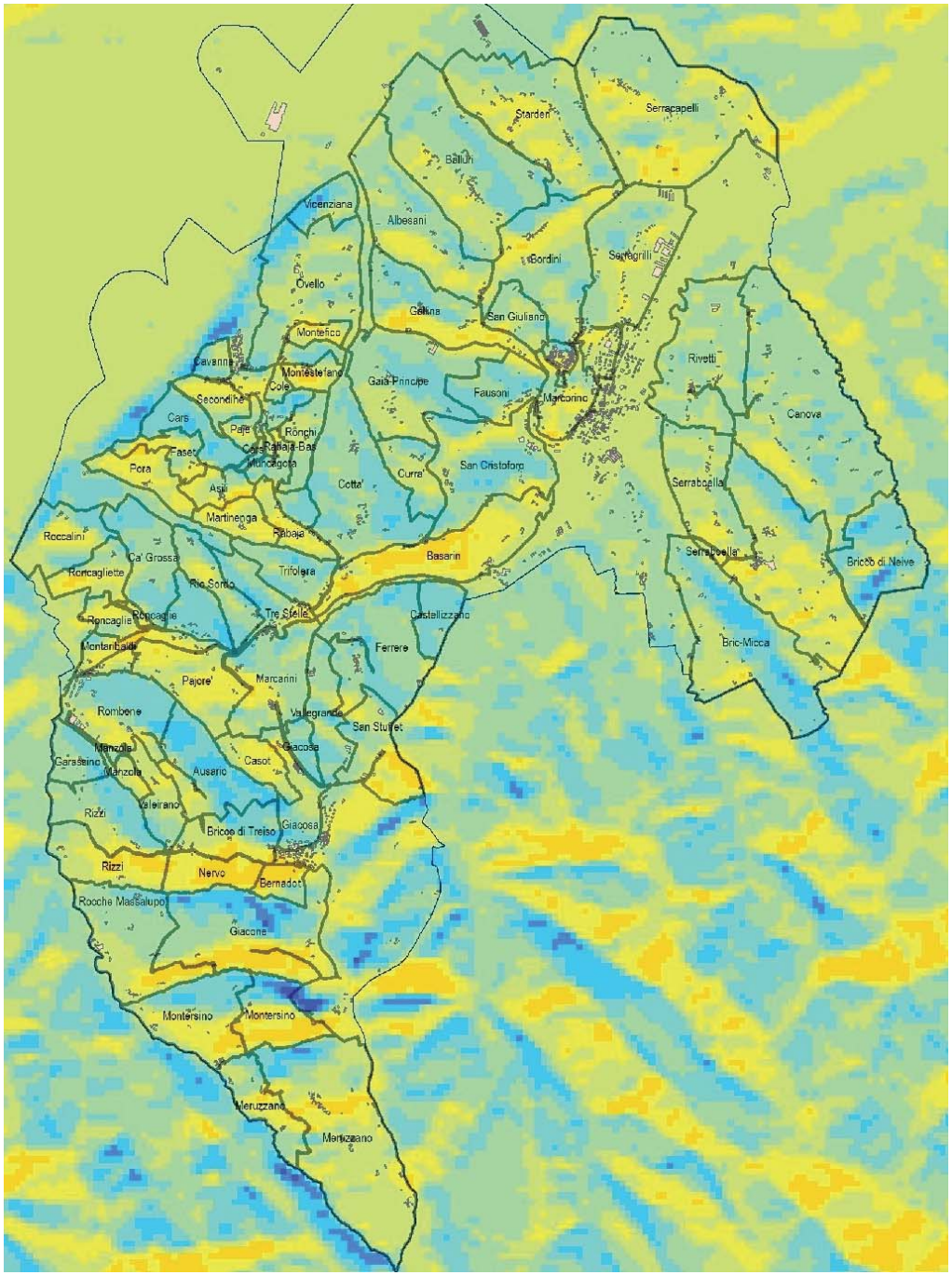



Paitin Barbaresco

PAITIN

# La mia mappa della luminosità, con riferimenti ai Cru

Paitin Barbaresco




PAITIN

# 1852 Neive e Barbaresco mappe dei vigneti degli Stati Sardi di terraferma.

Negli anni 50 del 1800 è il periodo in cui i grandi vini della Langhe emergono. In fatti nel 1862 un vino prodotto a Neive fu il primo Nebbiolo a vincere un esposizione di vini era l'Esposizione Universale (EXPO) del 1862.

PAITIN

# Paitin e le sue etichette

1893-1938 Sorì Paitin era etichettato da Giuseppe Elia come Bricco di Neive (episodi simili potevano accadere visto che alcune vigne erano al confine tra due borgate.

1953 Secondo ripianta molti vigneti visto il parziale abbandono della campagna dovuta alla prematura morte del padre e del nonno Giuseppe Elia nel 1938.

1959-1970 Secondo inizia la produzione di vino, una parte venduta imbottigliata, una parte venduta in damigiane.

1971 Tutti i vini sono imbottigliati ed il Sorì Paitin appare sull'etichetta sotto il nome di Pasquero Elia Secondo.

1985 Il nome del vigneto sostituisce il nome della famiglia: l'azienda d'ora in poi si chiama Paitin.

1999 Serraboella e Vecchie Vigne compaiono in etichetta. Sono usati per distinguere piante di nebbiolo di diverse età: le Vecchie Vigne sono del 1953, Serraboella invece indica le vigne pianeta tra il 1985-1995.

2013 Tra Sorì Paitin e Serraboella si evidenzia il terroir e non più l'età dei vigneti.

Bricco di Neive dal 1893 al 1938

Sorì Paitin dal 1959 al 1977

Barbaresco dal 1966 al 1977

Sorì Paitin dal 1978 al 1979

Sorì Paitin dal 1980 al 1984

Sorì Paitin dal 1985 al 1988

Sorì Paitin dal 1989 al 2014

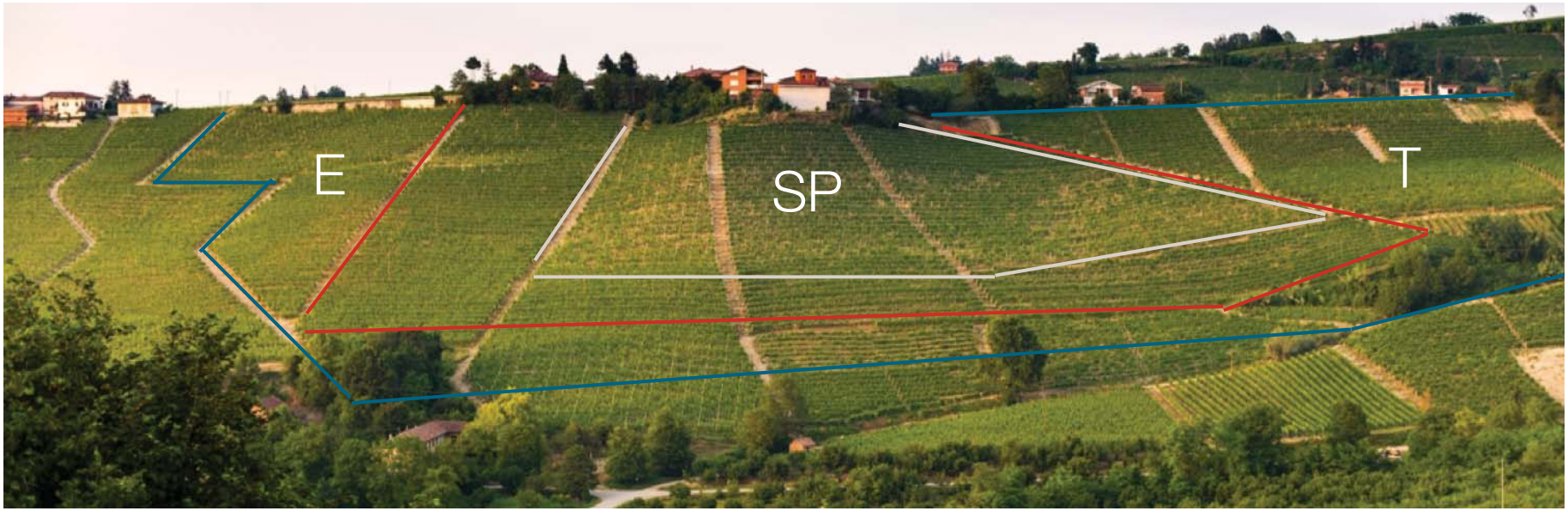
Sorì Paitin 2014 oggi

PAITIN

# Paitin storia del vigneto

- Sorì Paitin 1893: 2 ettari, produzione massima 12000 bottiglie. Oggi da questo si produce la riserva Vecchie Vigne.
- Sorì Paitin 1985 allargamento: 3.7 ettari, produzione massima 22000 bottiglie. Prima del 1985 l'altro Nebbiolo veniva destinato a Nebbiolo delle Langhe
- Serraboella: produzione 12000 bottiglie dal 1999 prima destinato a Nebbiolo delle Langhe o al Paitin

Di seguito un breve differenziazione tra i tre terreni e microclimi presenti nel nostro appezzamento:
E: Sta per Ernestin, è il nome di questa particella, raccolta normalmente subito dopo il Sorì, terreni meno compatti, normalmente mostra molta gentilezza, espressività ed eleganza, il più femminile tra i tre.
T: Sta per Tourun, è il nome di questa particella, ultimo tra questi ad essere raccolto. Raffreddato dai venti del Bricco con i quali condivide un suolo grigio, meno fine. I suoi vini sono più rugosi ed esili, ma incredibilmente speziati.
Ernestin e Tourun sono normalmente uniti nel Serraboella.
SP: Sorì Paitin è la particella maggiormente calda della Serraboella, protetta dai venti, con un terreno maggiormente compatto, il primo ad essere raccolto, dimostra sempre vini dai toni scuri di frutti e foglie essiccate, bilanciati da freschezza e ampi tannini dotati di estrema finezza, caratteristica rara e gran dote dei più importanti vigneti di Langa.

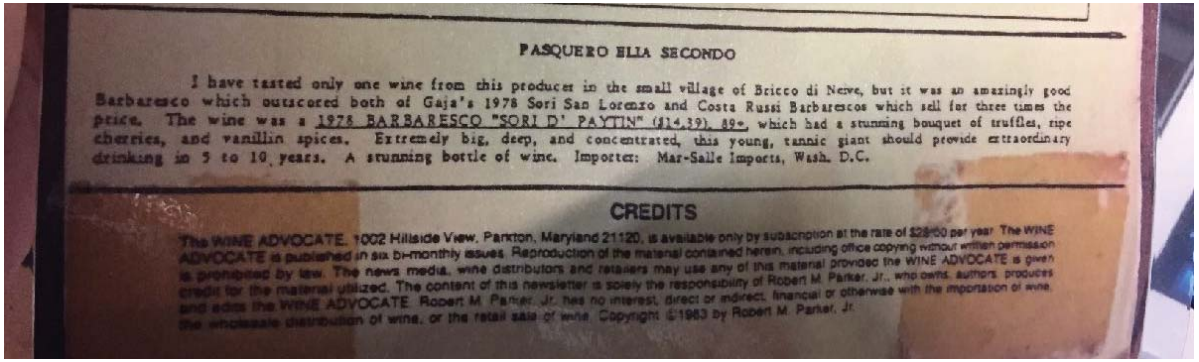



*Vigneto Serraboella e il Grand Cru Sorì Paitin nel cuore di esso.*

# Antichi premi

*Medaglia di bronzo all'esposizione universale di Torino del 1911, premio riconosciuto all'annata 1909*

*La Morra, premiazione Barolo e Barbaresco - Primi classificati con il Barbaresco annate 1924, 1927, 1931*



PASQUERO ELIA SECONDO

I have tasted only one wine from this producer in the small village of Bricco di Neive, but it was an amazingly good Barbaresco which outscored both of Gaja's 1978 Sori San Lorenzo and Costa Russi Barbarescos which sell for three times the price. The wine was a 1978 BARBARESCO "SORI D' PAYTIN" (14.39), 89+, which had a stunning bouquet of truffles, ripe cherries, and vanillin spices. Extremely big, deep, and concentrated, this young, tannic giant should provide extraordinary drinking in 5 to 10 years. A stunning bottle of wine. Importer: Mar-Salle Imports, Wash. D.C.

CREDITS

The WINE ADVOCATE, 1002 Hillside View, Parkton, Maryland 21120, is available only by subscription at the rate of $28/00 per year. The WINE ADVOCATE is published in six bi-monthly issues. Reproduction of the material contained herein, including office copying without written permission is prohibited by law. The news media, wine distributors and retailers may use any of this material provided the WINE ADVOCATE is given credit for the material utilized. The content of this newsletter is solely the responsibility of Robert M. Parker, Jr., who owns, authors, produces and edits the WINE ADVOCATE. Robert M. Parker, Jr. has no interest, direct or indirect, financial or otherwise with the importation of wine, the wholesale distribution of wine, or the retail sale of wine. Copyright ©1983 by Robert M. Parker, Jr.

*Wine Advocate primo riconoscimento internazionale relativo all'annata 1978 del Sorì Paitin Barbaresco*