



BAROLO D.O.C.G

Pajana



Tipologia:

rosso

Vitigno:

100% nebbiolo

Produzione:

13.000 bottiglie

**Superficie del vigneto
e sua produttività:**

3 ettari nel cru Ginestra;

50 quintali per ettaro

Età media delle viti:

ceppi più vecchi piantati

nel 1965 - 1970

Periodo di vendemmia:

da ottobre in poi, raccolta
manuale

Vinificazione:

macerazione sulle bucce

nei rotomaceratori per

20-30 giorni

Periodo di affinamento:

24-30 mesi in barriques

di rovere francese (80%

nuove - 20% secondo

passaggio)

NOTE