

Azienda Agricola Basei



Santa Lucia di Piave



Pajo

Az. Agr. Basei

Pajo nasce come brand nel 2017, anno in cui i tre fratelli Elia, Andrea e Alberto subentrano nella conduzione dell'azienda di famiglia. L'azienda situata a Santa Lucia di Piave conosciuta già da anni per la produzione di salumi ora anche di vino, si compone di 15 ettari di terreno di cui 10 ettari coltivati a vigna "spalliera" e "bellussera" da cui proviene il Raboso loro vino di punta. Gli altri 5 ettari sono coltivati a cereali destinati all'alimentazione del piccolo allevamento di suini da cui derivano i loro pregiati salumi prodotti con metodo di lavorazione artigianale secondo la ricetta contadina.

I terreni si trovano nell'area Sinistra Piave vicino a Conegliano e sono di tipo alluvionale. La zona gode di un microclima ideale temperato che favorisce la coltivazione della vigna e la produzione di vino come il Raboso del Piave, il Merlot, il Cabernet franc e la Glera.

Pajo Azienda Agricola Basei

via Caldevie 28, 31025 Santa Lucia di Piave - Treviso
Tel. +39 0438 701121 - cell. 348 0501119 - 349 5472148
info@pajobasei.it - www.pajobasei.it



I nostri vini





Raboso del Piave DOC

Il Raboso è un vino di antica origine. Questo vitigno è presente nel Nord-Est d'Italia prima dell'avvento di Roma. Per secoli il Raboso fu il solo vino, che la Serenissima, riuscì ad esportare fino in oriente. Per questo motivo era definito anche "vin da viajo", vino da viaggio. L'uva una volta vendemmiata, nel periodo di fine ottobre inizio di novembre, viene vinificata tradizionalmente con la classica macerazione e la fermentazione malolattica. Segue poi un affinamento in botte, per un periodo di circa sei mesi e poi continua la maturazione in barrique per almeno un' anno. Viene immesso al consumo dopo due anni di affinamento in botte.

Vitigno: 100% Raboso del Piave

Denominazione: Raboso del Piave DOC

Colore: rosso rubino tendente al granato.

Profumo: Bacche, reminiscenza di ciliege e vaniglia.

Sapore: vino dal corpo robusto e tannico, con l'invecchiamento acquista armonia e nobiltà

Vinificazione: in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 5 giorni alla temperatura di 26° C. A fermentazione completata la maturazione in botte per 1 anno. Segue l'affinamento in barrique per almeno un' anno (se l'annata lo richiede) prima dell'imbottigliamento.

.....
Gradazione: 13% vol.

Formato disponibile: 0,75 l. in box da 6 bottiglie

Produzione: bottiglie 5000

Temperatura di servizio: 20 - 22° C
.....





Canernet franc

Vitigno con elevata diffusione internazionale.

La raccolta avviene a fine settembre inizio di ottobre. Segue la vinificazione delle uve con la classica macerazione in modo da conferire al vino un colore rosso intenso.

Il vino così ottenuto è leggermente tannico, di buona acidità e con sentori caratteristici erbacei e di peperone. prima di metterlo in bottiglia si preferisce far avviare la fermentazione malolattica in modo da ottenere un vino equilibrato.

Vitigno: Cabernet franc

Denominazione: Marca Trevigiana

Indicazione Geografica Tipica

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: erbaceo con sentore di pepe e peperone verde.

Sapore: aggressivo e selvaggio.

Vinificazione: in acciaio, con macerazione sulle bucce per 5 giorni alla temperatura di 22°-28°C.

A fermentazione completata matura in acciaio per 8 mesi prima del passaggio in bottiglia dove rimane in affinamento almeno 3 mesi prima di essere commercializzato.

Vino di annata.

.....
Gradazione: 12% vol.

Formato disponibile: 0,75 l. in box da 6 bottiglie

Produzione: bottiglie 5000

Temperatura di servizio: 18 - 20° C
.....





Pajo

Piave DOC Merlot

Questo vitigno originario del bordeaux, è particolarmente diffuso sul livello internazionale a causa sua elevata adattabilità. Nella nostra regione quest'uva matura con facilità e la vendemmia normalmente si svolge a metà Settembre. Si esegue una selezione in campo delle uve migliori, in base alla migliore posizione nella vigna e alle caratteristiche organolettiche che si vogliono ottenere.

Vitigno: Merlot

Denominazione: DOC PIAVE

Colore: rosso rubino violaceo intenso.

Profumo: Ottimo bouquet aromatico, complessa con prugne, mirtillo e un pizzico di timo

Sapore: di buona struttura, sapido, caldo e vellutato, ricorda le more e ciliegie.

Vinificazione: in acciaio con macerazione sulle bucce per una settimana alla temperatura di circa 26°C. A fermentazione completata segue la fermentazione malolattica e la maturazione in botte per alcuni mesi, invecchiamento per un anno in barrique (se l'annata lo permette) prima dell'imbottigliamento.

Viene posto in commercio dopo due anni

Gradazione: 13 % vol.

Formato disponibile: 0,75 l. in box da 6 bottiglie

Produzione: bottiglie 5000

Temperatura di servizio: 18° C





Chardonnay

Vitigno di provenienza francese, coltivato all'origine nella zona dello Champagne e della Borgogna, è una varietà caratterizzata da una elevata variabilità internazionale. Da quest'uva si ottiene un vino fermo caratterizzato da una notevole quantità di aromi di fiori e frutta. Il gusto fine ed elegante dello Chardonnay è il risultato di una ricca presenza di minerali nel suolo, caratteristica tipica del territorio del Piave.

Vitigno: Chardonnay

Denominazione: Marca Trevigiana

Indicazione Geografica Tipica

Colore: giallo dorato

Profumo: ricorda la mela Golden, la crosta di pane con sentori di frutta acerba e fiori di tiglio.

Sapore: gusto fresco, sfumature di miele e liquirizia

Vinificazione: alla soffice pressatura delle vinacce è seguita la vinificazione in acciaio a temperatura controllata, con fermentazione su lieviti selezionati. Affinamento in vasca per due mesi prima dell'imbottigliamento.

Vino di annata.

.....
Gradazione: 12% vol.

Formato disponibile: 0,75 l. in box da 6 bottiglie

Produzione: bottiglie 5000

Temperatura di servizio: 8 - 10° C
.....





Nonno Cochi

Il Frizzante è la versione più facile ed immediata del Prosecco. La raccolta, di consueto, avviene dalla seconda alla terza settimana di settembre. L'uva viene raccolta e vinificata in bianco secondo le normali tecniche di vinificazione. Si esegue la frizzantatura con la rifermentazione in autoclave. Si ottiene un vino frizzante con sentori di frutti e fiori e di buona acidità.

Vitigno: Glera

Denominazione: IGT VENETO vino frizzante

Colore: paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo: profumo fruttato con ricordo di mela golden, fiori di acacia e di glicine e talora di fiori di campo, di mela selvatica e di miele di montagna.

Sapore: snello, leggero con acidità piacevolmente vivace, fresco, sapido.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione del mosto in vasche di acciaio a temperature controllate di 18°C. Dopo una sosta di alcuni mesi in acciaio segue la rifermentazione in autoclave con metodo charmat e imbottigliamento.

Vino di annata.

Gradazione: 11,5% vol.

Formato disponibile: 0,75 l. in box da 6 bottiglie

Produzione: bottiglie 5000

Temperatura di servizio: 8 - 10° C





Pajo

Raboso passito

Il Raboso passito è il frutto di una continua ricerca della potenzialità di questo vitigno. Poiché l'appassimento valorizza i pregi o i difetti di ciascuna annata, supportati dall'esperienza selezioniamo ad ogni vendemmia accuratamente i grappoli migliori che andranno a comporre questo vino.

Vitigno: Raboso Piave

Denominazione: Denominazione Origine Controllata Treviso.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo: sentori di marasca sotto spirito e con tannini poderosi, ben contrastati dalle note dell'alcool.
Retrogusto lungo e piacevole.

Sapore: asciutto, leggero con acidità piacevolmente vivace, elegante.

Vinificazione: mani esperte hanno raccolto i migliori grappoli, che sono stati conservati in graticci fino al mese di aprile, estremizzando così l'appassimento per oltre otto mesi. Macerazione per venti giorni in acciaio e successiva fermentazione. Affinamento in botte per altri otto mesi, viene messo in vendita dopo un anno di produzione.

Gradazione: 14,5% vol.

Formato disponibile: 0,50 l. su prenotazione

Produzione: bottiglie 500

Temperatura di servizio: 18 - 20° C





Pajo

.....

Prosecco DOC Treviso Brut

L'origine è molto incerta, proviene dal Friuli Venezia Giulia nel comune di Prosecco, si è diffuso soprattutto nel veneto e in particolare nella provincia di Treviso. La raccolta, di consueto, avviene dalla seconda alla terza settimana di settembre. L'uva viene raccolta e vinificata in bianco secondo le normali tecniche di vinificazione. Si esegue la spumantizzazione con la rifermentazione in autoclave. Si ottiene un ottimo vino spumante con vari sentori fruttati e floreali.

Vitigno: Glera

Denominazione: Denominazione Origine Controllata Treviso

Colore: giallo paglierino scarico.

Profumo: fruttato con ricordo di mela Golden e pera dolce, glicine e acacia.

Sapore: asciutto, leggero con acidità piacevolmente vivace, elegante.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione del mosto in vasche di acciaio a temperature controllate di 18°C. Dopo una sosta di alcuni mesi in botte segue la spumantizzazione in autoclave con metodo charmat.

Vino di annata.

.....

Gradazione: 11 % vol.

Formato disponibile: 0,75 l. in box da 6 bottiglie

Produzione: bottiglie 5000

Temperatura di servizio: 8 - 10° C

.....



Pajo

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

L'origine è molto incerta, proviene dal Friuli Venezia Giulia nel comune di Prosecco, si è diffuso soprattutto nel veneto e in particolare nella provincia di Treviso. La raccolta, di consueto, avviene dalla seconda alla terza settimana di settembre. L'uva viene raccolta e vinificata in bianco secondo le normali tecniche di vinificazione. Si esegue la spumantizzazione con la rifermentazione in autoclave. Si ottiene un ottimo vino spumante con vari sentori fruttati e floreali.

Vitigno: Glera

Denominazione: Denominazione Origine Controllata Treviso

Colore: giallo paglierino scarico.

Profumo: fruttato con ricordo di mela Golden e pera dolce, glicine e acacia.

Sapore: asciutto, leggero con acidità piacevolmente vivace, elegante.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione del mosto in vasche di acciaio a temperature controllate di 18°C. Dopo una sosta di alcuni mesi in botte segue la spumantizzazione in autoclave con metodo charmat.

Vino di annata.

Gradazione: 11% vol.

Formato disponibile: 0,75 l. in box da 6 bottiglie

Produzione: bottiglie 5000

Temperatura di servizio: 8 - 10° C



Pajo



Salumi

I nostri salumi lavorati secondo il “metodo naturale” e la tradizione contadina prevedono l'impiego di carne suina di almeno 12 mesi di età. I suini sono allevati con metodi NON INTENSIVI in azienda per non meno di 9 mesi ed alimentati a cereali di nostra produzione.

La lavorazione e preparazione dei salumi, tritatura della carne, mescola dell'impasto, insacco in budello naturale animale, asciugatura e stagionatura vengono fatte in apposite stanze a temperatura costante e controllata di 8°C.

Gli ingredienti impiegati sono: carne suina, sale, pepe, vino, aromi naturali. Non si fa uso di conservanti chimici.

I nostri prodotti osservano di norma il seguente periodo di stagionatura: salame (1 mese); soppressa (5 mesi); ossocollo, pancetta e costa (6 mesi); la Silva del Piave (8 mesi).

Per l'acquisto è consigliata la prenotazione.



La Silva del Piave rappresenta sia nella forma che nel sapore una realtà della nostra tradizione contadina insaporita con erbe aromatiche raccolte nel territorio e con buon vino Raboso. Dopo una lunga stagionatura di non meno di otto mesi possiamo degustarla ed assaporarla dando al nostro palato una esplosione di sapori d'altri tempi i quali insaccati non avevano nessun tipo di conservante se non il sale, l'aria e il calore di chi con amore e passione li creava e custodiva.



am_design / ph. T. Schincariol / PrintSincronia



Come arrivare

Dall'autostrada A27 - A28 uscita Conegliano prendere direzione per Santa Lucia di Piave.

Pajo

Azienda Agricola Basei

si trova a:

Santa Lucia di Piave
via Caldevie 28 (TV).

Tel. +39 0438 701121

info@pajobasei.it

www.pajobasei.it