
ROAGNA®

Langhe Rosso

DOC

I vigneti di origine del nostro Langhe Rosso sono le viti giovani di nebbiolo di Pajé e di Pira.

Pajé é uno dei vigneti storici del villaggio di Barbaresco ed é locato al centro della superficie vitata del paese. E' particolarmente ricco in marne calcaree, con alto contenuto di calcare attivo e si apre sulla vallata del fiume Tanaro, che mitiga gli inverni freddi e le estati calde; é una piccola lingua di terra esposta a Sud Ovest.

Pira é menzione storica del villaggio di Castiglione Falletto, esposto a Sud Est, nel versante di Serralunga e Perno, nato dalla disgregazione delle Rocche. Ha terreni molto complessi costituiti da roccia calcarea, marne grigie e blu e sabbie.

E' una menzione geografica monopolio della nostra famiglia dal 1989, anno in cui fu acquistato.

Per questo vino si utilizzano le piante giovani sino a 20-25 anni di età e le viti sono esclusivamente di **origine massale** con **legni ottenuti in potatura dagli stessi vigneti**.

La raccolta avviene manualmente nel mese di ottobre, a perfetta maturazione fisiologica, in piccole cassette. Prima di essere vinificata l'uva segue 2 selezioni manuali per controllare la **perfetta integrità dei frutti**.

La fermentazione avviene esclusivamente in tini di legno grazie ad un pied de cuve di **lieviti Indigeni** e si protrae per una decina di giorni. Viene poi applicata l'antica tecnica di macerazione della **steccatura a cappello sommerso**, che si protrae per almeno 2 mesi, (60 giorni). Il vino matura in una botte di rovere neutro per circa cinque anni.



ROAGNA - Azienda Agricola i Paglieri

Loc. Paglieri 9, 12050 Barbaresco (Cn) Italia
Tel/fax +39.0173.635109 - info@roagna.com

www.roagna.com
