

ROAGNA

AZIENDA AGRICOLA I PAGLIERI

Barbaresco Montefico

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Filosofia:**

vino molto tradizionale che rispecchia il terroir unico di Barbaresco.

Vitigno:

nebbiolo 100%
viti con età media di 50 anni
selezione massale delle viti.

Zona di produzione:

le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti ad esposizione Sud Est del cru Montefico. Le qualità del suolo marnoso calcareo di questa zona del comune di Barbaresco conferiscono una grande struttura e un patrimonio tannico molto complesso. La superficie totale di questa vigna è di 0.24 Ha.

Coltivazione del vigneto:

sistema Guyot basso su collina di buona pendenza.

Resa per ettaro:

circa 1200 bottiglie prodotte annualmente.

Epoca di raccolta:

prima metà di ottobre.

Vinificazione:

raccolta dell'uva a mano, pigiatura soffice con diraspatura. Fermentazione in tine di legno. Macerazione di 70-90 giorni, per l'estrazione massima delle caratteristiche autoctone del vitigno.

Invecchiamento:

4-6 anni in tine di rovere francese di medie dimensioni. Il vino continua il suo affinamento in bottiglia. Conservato in luogo idoneo, può vivere mezzo secolo.

Caratteri organolettici:

colore rosso granato. Profumo intenso con netto sentore di tabacco dolce, rosa canina, spezie e goudron. Sapore pieno, austero, elegante, di grande corpo, che ricorda le sensazioni olfattive.

Abbinamenti gastronomici:

vino di grande struttura, bene si adatta a secondi piatti di carni rosse, stufati, formaggi stagionati e a pasta cotta. Lungamente invecchiato è un vino da meditazione.

Formati bottiglie:

0.750L 1,5L

Condizioni ottimali di servizio:

temperatura: 18°C. E' consigliato aprire la bottiglia 2 ore prima della degustazione e di usare un decanter. Il bicchiere deve essere un ballon ampio.

Note:

temperatura: 18°C

E' consigliato aprire la bottiglia 2 ore prima della degustazione, o usare un decanter. Il bicchiere deve essere un ballon ampio.