

ROAGNA

AZIENDA AGRICOLA I PAGLIERI

Solea

Denominazione di Origine Controllata

**Filosofia:**

nato dalla contrapposizione tra la ricerca di autoctonicità e la voglia di creare un vino unico, ha ripreso il vecchio stile di vinificazione dei bianchi utilizzato fino al 1930-1940: la macerazione delle bucce per 10-15 giorni con la novità del Nebbiolo introdotto alla pressatura. Il Solea è un vino da meditazione, strutturato e complesso. Si differenzia da tutti i vini bianchi classici accostandosi ad un vino rosso importante e talvolta sostituendolo in occasioni appropriate. Adatto a chi è alla ricerca di un vino bianco di nicchia.

Vitigno:

Chardonnay 75-80%
Viti di età media di 25 anni Nebbiolo 20-25%
Viti di età media di 35 anni

Zona di produzione:

le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti ad esposizione Sud, Sud Ovest di Barbaresco e da vigneti della zona delle Rocche di Castiglione Falletto dalla cascina Pira.

Coltivazione del vigneto:

sistema Guyot basso su colline di buona pendenza.

Resa per ettaro:

35-45 ettolitri.

Epoca di raccolta:

ottobre e talvolta nella prima decade di novembre, a volte con attacchi di botrytis.

Vinificazione:

raccolta dell'uva a mano, pigiatura e vinificazione in tina di legno. Macerazione delle uve chardonnay per una o 2 settimane, poi segue pressatura ed aggiunta di quelle di Nebbiolo. Fermentazione in tina di legno.

Invecchiamento:

3-5 anni in tinte di rovere francese di medie dimensioni. Il vino continua il suo affinamento in bottiglia per almeno 2 anni. Conservato in luogo idoneo, può evolvere e vivere 30-40 anni.

Caratteri organolettici:

colore giallo dorato, ruotando nel bicchiere ricorda il più nobile dei metalli. Profumo intenso, etereo, avvolgente, inebriante con netto sentore di miele, fiori bianchi e spezie. Sapore pieno, avvolgente, elegante, di grande corpo, che ricorda le sensazioni olfattive.

Abbinamenti gastronomici:

vino di grande struttura, bene si adatta a formaggi, a secondi piatti di carni rosse, e a tutti i piatti normalmente abbinabili ad un importante Barbaresco o Barolo. E' ottimo come vino da meditazione.

Formati bottiglie:

0.750L

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.