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 tine di rovere francese di medie dimensioni. Il vino continua il suo affinamento in bottiglia. 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.

Roagna azienda agricola i Paglieri - Loc. Paglieri 9, 12050 Barbaresco (Cn) Italia - Tel/fax +39.0173.635109
all rights reserved - www.roagna.com - *info@roagna.com*