
ROAGNA®

Barbaresco Crichët Pajé

DOCG

Il nome Crichet Pajé nasce dal dialetto piemontese, con cui storicamente venivano nominate le diverse vigne prima che nascesse lo stato italiano.

Il termine Crichet significa “parte alta della piccola collina”, ovvero la posizione ottimale per la coltura del Nebbiolo, che ama essere ben esposto e riparato dai venti da colline più alte. Il termine Pajé fa riferimento al vigneto di origine. Il Crichet Pajé nasce da una microparticella all’interno del vigneto del Pajé particolarmente ricca in marne calcaree bianche ed è **la nostra vigna con maggiore contenuto di calcare attivo**: si tratta di una superficie di poco più di mezzo ettaro con suolo e microclima unici.

Il Pajé si apre sulla vallata del fiume Tanaro, che mitiga gli inverni freddi e soprattutto le estati calde; è locato nella parte centrale/alta della lingua di terra che crea la menzione geografica Pajé, esposta a Sud Ovest. Le piante più giovani utilizzate per questo vino hanno oltre 60 anni, sono esclusivamente di origine massale con legni ottenuti in potatura da questo vigneto, alcune piante sono state propagate storicamente per margotta, ottenendo dei franchi di piede.

Non viene modificato l’equilibrio della pianta con diradamenti in quanto le piante vecchie hanno raggiunto un equilibrio produttivo ottimale; alcune viti possono portare un unico grappolo o in talune annate addirittura non produrre.



Questo vino é nato dalla ricerca di Giovanni Roagna, che dopo aver acquistato il vigneto nel 1953, dopo anni di sperimentazione é riuscito a selezionare questo terroir unico. Nel corso degli anni il Crichet veniva invecchiato più a lungo poiché necessitava di molto tempo per maturare, era la riserva personale della famiglia, utilizzata per gli avvenimenti più importanti. Nel 1978 Alfredo Roagna decise di far conoscere al mondo il Crichet Pajé: è dunque questa la prima annata rintracciabile sul mercato.

Il Crichet Pajé necessita di una lunga maturazione, esce dalla cantina a circa 10 anni dal millesimo. Per la nostra famiglia questa rappresenta la massima espressione dei vini che produciamo, in quanto valutiamo il valore assoluto di un vino nella sua complessità e longevità. Il vigneto viene vendemmiato nel mese di ottobre, di norma in una mattinata, a perfetta maturazione fisiologica; le uve vengono raccolte manualmente e poste in piccole cassette. Prima di essere vinificata l'uva segue due selezioni manuali per controllarne la perfetta integrità.

La fermentazione avviene esclusivamente in tine 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 dura circa 2 mesi e mezzo, tre mesi (80-90 giorni).

Il vino matura in una botte di rovere neutro.

La produzione di bottiglie é limitatissima, in alcune annate meno di 1000, sino ad un massimo di poco più di 2000.

Ogni bottiglia é numerata. Ancora più rari sono i grandi formati da un litro e mezzo, tre litri e cinque litri.

ROAGNA - Azienda Agricola i Paglieri

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

www.roagna.com
