
ROAGNA®

Barbaresco Pajè

DOCG

Il nome Pajè deriva dal dialetto piemontese, con cui storicamente venivano nominate le differenti vigne al tempo. E' uno dei vigneti storici del villaggio di Barbaresco ed è locato al centro della superficie vitata del paese.

Pajè è particolarmente ricca in marne calcaree, con alto contenuto di calcare attivo.

Esteso su una superficie di 1,83 Ha, con suolo e microclima unici, l'anfiteatro del Pajè si apre sulla vallata del fiume Tanaro, che mitiga gli inverni freddi e le estati calde.

E' una piccola lingua di terra esposta a Sud Ovest.

Le piante di questo vino hanno un'età compresa tra i 25 e i 50 anni, dove l'età media supera i 40; le viti sono esclusivamente di origine massale con legni ottenuti in potatura da questo vigneto.

Il vigneto viene vendemmiato nel mese di ottobre, a perfetta maturazione fisiologica.

La raccolta è manuale, 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: si protrae per una decina di giorni e poi viene applicata l'antica tecnica di macerazione della steccatura a cappello sommerso che si protrae per 2 mesi / 2mesi e mezzo (60-70 giorni).

A questo punto il vino matura in una botte di rovere neutro per circa 5 anni.

La **produzione di bottiglie è molto limitata**, con meno di 10.000 bottiglie per millesimo. Nell'etichetta si può trovare il numero totale di bottiglie prodotte.



ROAGNA - Azienda Agricola i Paglieri

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

www.roagna.com
