
ROAGNA®

Barbaresco Pajè Vecchie Viti

DOCG

Il nome Pajè deriva dal dialetto piemontese, con cui storicamente venivano nominate le particelle vitate al tempo; é uno dei vigneti storici del villaggio di Barbaresco ed é locato al centro della superficie vitata del paese.

Pajè é particolarmente ricco di marne calcaree, con alto contenuto di calcare attivo.

Esteso su una superficie di 1,83 Ha, ha un suolo e microclima unici. L'anfiteatro del Pajè si apre sulla vallata del fiume Tanaro, che mitiga gli inverni freddi e le estati calde: é una piccola lingua di terra esposta a Sud Ovest.

Le piante di questo vino hanno un'età minima di oltre 50 anni, mentre oggi l'età media supera i 60. Sono esclusivamente di origine massale con legni ottenuti in potatura da questo vigneto.

Questa ulteriore selezione é nata a metà anni 2000, con l'idea di produrre in **tiratura limitatissima** l'espressione più marcata del vigneto, vinificando a parte solo piante vecchie.

Il vigneto viene vendemmiato nel mese di ottobre, a perfetta maturazione fisiologica attraverso la raccolta manuale, in piccole cassette. Prima di essere vinificata l'uva segue 2 selezioni manuali per controllare la **prefetta 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 si applica l'antica tecnica di macerazione della steccatura a cappello sommerso, che dura per almeno 2 mesi e mezzo (70-90 giorni).

Il vino matura in una botte di rovere neutro per circa 5 anni.

La produzione di bottiglie é limitatissima, con un paio di migliaia 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
