
ROAGNA®

Barbaresco Montefico Vecchie Viti

DOCG

Il nome Montefico deriva dal dialetto piemontese (mont der fi), con cui storicamente venivano nominate le particelle vitate al tempo ed é uno dei vigneti storici del villaggio di Barbaresco.

Locato a Nord Ovest della superficie vitata del paese, il Montefico ha suoli marnoso calcarei con buona quantità di calcare attivo. La nostra particella di forma triangolare si trova esattamente a metà collina nella parte centrale dell'anfiteatro rivolto verso il paese di Neive. Si estende su una superficie di circa 0,24 Ha ed è stata acquistata dalla nostra famiglia nel 1929.

Le piante per questo vino hanno un'età minima di oltre 50 anni, quindi **viti vecchie**, esclusivamente di origine massale con legni ottenuti in potatura dello stesso vigneto.

La vendemmia avviene nel mese di ottobre, di norma in una mattinata, a perfetta maturazione fisiologica.

La raccolta é 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** e si protrae per una decina di giorni. Successivamente viene applicata l'antica **tecnica di macerazione della steccatura a cappello sommerso**, che si protrae per almeno 2 mesi e mezzo (70-90 giorni).

Il vino matura poi in una botte di rovere neutro per circa 5 anni. La produzione di bottiglie é limitatissima, circa un migliaio 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
