
ROAGNA®

Langhe Bianco

DOC

Prossimo alle rocche di Barbaresco, esposto ad Est, il nostro vigneto del Carso ha il suolo argilloso calcareo con una buona presenza di sabbie.

Vi é un **impianto di Chardonnay** risalente alla metà degli anni ottanta, che viene utilizzato per la **produzione del Langhe Bianco** in combinazione con una **piccola percentuale di nebbiolo**.

La vendemmia avviene nel mese di settembre, di norma in una giornata, a perfetta maturazione fisiologica. La raccolta é manuale, in piccole cassette.

Prima di essere pressata 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.

Il vino matura poi in una botte di rovere neutro per circa 2 anni.

La produzione di bottiglie é limitatissima, all'incirca 5.000/6.000 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
