
ROAGNA®

Solea

DOC

Il vigneto di origine del Solea é Pira: menzione storica del villaggio di Castiglione Falletto. Pira é esposto a Sud Est, nel versante di Serralunga e Perno, nato dalla disgregazione delle Rocche.

E' una menzione geografica monopolio della nostra famiglia dal 1989, anno in cui fu acquistato.

E' il vigneto di proprietà con maggiore estensione e nella parte inferiore vi é un **impianto di Chardonnay** risalente alla metà degli anni ottanta, che viene utilizzato per la **produzione del Solea** in combinazione con **una parte 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, 1500-2000 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
