
ROAGNA®

Dolcetto d'Alba

DOC

I vigneti di origine del Dolcetto D'Alba sono parte del Pajè e del Carso.

Pajè è uno dei vigneti storici del villaggio di Barbaresco ed è locato al centro della superficie vitata del paese.

E' particolarmente ricco in marne calcaree, con alto contenuto di calcare attivo, si apre sulla vallata del fiume Tanaro, che mitiga gli inverni freddi e le estati calde; è una piccola lingua di terra esposta a Sud Ovest.

Il vigneto storico Carso deriva dal dialetto piemontese "Cors" ed è prossimo alle rocche di Barbaresco con esposizione ad Est e suolo argilloso calcareo sabbioso.

Le piante di dolcetto per questo vino hanno un'età minima di oltre 45 anni e le viti sono **esclusivamente di origine massale** con legni ottenuti in potatura dagli stessi vigneti.

La raccolta avviene nel mese di settembre, a perfetta maturazione fisiologica, 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 almeno per 3 mesi (90-100 giorni). Il vino matura poi in una botte di rovere neutro per circa un anno.



ROAGNA - Azienda Agricola i Paglieri

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

www.roagna.com
