

---

# ROAGNA®

---

## Barbera d'Alba

DOC

Il vigneto di origine della nostra Barbera d'Alba é Pira: menzione storica del villaggio di Castiglione Falletto. Esposto a Sud Est nel versante di Serralunga e Perno, è nato dalla disgregazione delle Rocche.

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

Nella parte più alta del vigneto, sopra le viti vecchie di nebbiolo, abbiamo una **microparticella di viti altrettanto vecchie di Barbera esclusivamente ottenute da antiche selezioni massali dalla stessa vigna.**

Storicamente in Langa la parte più alta della collina era destinata a qualche filare di questo vitigno. La nostra superficie vitata é di circa 0,34 Ha.

La raccolta manuale avviene nella prima parte del mese di ottobre, a perfetta maturazione fisiologica, 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 (70-80 giorni). Il vino matura poi in una botte di rovere neutro per circa cinque anni. La produzione di bottiglie é limitatissima, poco più di un paio di migliaia per millesimo.



---

**ROAGNA - Azienda Agricola i Paglieri**

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

www.roagna.com

---