
ROAGNA®

Opera Prima

Opera Prima é nato alla fine degli anni settanta da Alfredo Roagna, con l'idea di assemblare ottime e diverse annate di Nebbiolo da Barbaresco, in modo da ottenere un vino che si possa fregiare delle eccellenze ottenute dai diversi millesimi.

Nel corso degli anni gli assemblaggi variano da un minimo di due ad un massimo di quattro diverse vendemmie di viti vecchie di nebbiolo dei diversi vigneti. Opera Prima porta un numero romano di riconoscimento a partire dalla Opera Prima III.

La raccolta avviene manualmente nel 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**, si protrae per una decina di giorni e poi viene applicata l'antica tecnica di macerazione della csteccatura a appello sommerso, che si protrae per almeno 2 mesi e mezzo (70-90 giorni).

Il vino matura poi in botti di rovere neutro e al raggiungimento di una maturazione ottimale viene assemblato.



ROAGNA - Azienda Agricola i Paglieri

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

www.roagna.com
