
ROAGNA®

Barolo Pira

DOCG

Il vigneto Pira é un vigneto storico di Castiglione Falletto, il villaggio centrale della zona del Barolo. Di proprietà della famiglia nobile era collegato nei secoli passati direttamente al castello con una strada privata.

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 con maggiore estensione di proprietà: 11 Ha totali di cui 4.88.30 vitati a Nebbiolo, con suolo e microclima unici. E' protetto nella parte superiore dalle rocche di Castiglione e a Valle da un bosco con un rio che scorre dalla Bussia. **E' l'habitat perfetto per il nostro concetto di viticoltura rispettosa della vita dei suoli.**

Possiamo dividere Pira in 6 microappezzamenti differenti in base alla composizione del terreno (che va dalla roccia calcarea della Roca alla marna bluastra) e in base all'età delle vigne.

Le piante per questo vino hanno un'età compresa tra i 25 e i 50 anni, **le viti sono esclusivamente di origine massale con legni ottenuti in potatura dalle vecchie viti** di questo monopolio.



Il vigneto si raccoglie normalmente a metà ottobre, a perfetta maturazione fisiologica, la vendemmia é manuale, in piccole cassette. Prima di essere vinificata l'uva segue 2 ulteriori selezioni manuali per controllarne la perfetta integrità.

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 2 mesi / 2mesi e mezzo (60-75 giorni).

Il vino matura poi in una botte di rovere neutro per circa 5 anni.

La produzione di bottiglie é limitata, con meno di 15.000 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
