
ROAGNA®

Barbaresco Asili Vecchie Viti

DOCG

Il nome Asili deriva dal dialetto piemontese (Asei), con cui storicamente venivano nominate le particelle vitate al tempo; é uno dei vigneti storici del villaggio di Barbaresco ed é locato a Sud della superficie vitata del paese.

Asili é particolarmente ricco di marne calcaree e con vene di sabbie giallo rossastre. La nostra particella si estende su una superficie di circa 0,22 Ha e si trova esattamente nella parte centrale della collina. E' stata acquistata da Giovanni Roagna nel 1961.

Le piante per questo vino hanno un' età minima di oltre 50 anni, quindi **viti vecchie**, esclusivamente di origine massale con legni ottenuti in potatura dello stesso vigneto.

La vendemmia avviene nel mese di ottobre, di norma in una mattinata, a perfetta maturazione fisiologica, la raccolta é 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 applichiamo l'antica tecnica di macerazione della **steccatura a cappello sommerso**, che si protrae almeno per 2 mesi e mezzo (70-90 giorni).

Il vino matura poi in una botte di rovere neutro per circa 5 anni. La produzione di bottiglie é limitatissima, circa un migliaio 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
