

# ROAGNA®

## Il manifesto

#01

Vigne vecchie e vigneti storici

#02

Selezione massale -no cloni- fatta per cru

#03

Biodiversità. No erbicidi, pesticidi e fertilizzanti

#04

Vendemmia a maturazione fisiologica

#05

Pied de cuve con lieviti indigeni

#06

Lunga maturazione in botti di rovere

#07

Imbottigliamento con poca solforosa,  
senza filtrazioni e chiarifiche

#08

Macerazione lunga a cappello sommerso

#09

Artigiani

#10

Purezza olfattiva e gustativa (terroir)  
senza note di rovere tostato

[www.roagna.com](http://www.roagna.com)