

ROAGNA

AZIENDA AGRICOLA I PAGLIERI

Barbaresco Pajé riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Filosofia:**

vino tradizionale a cui diamo vita solamente in annate importanti. Molto longevo, viene introdotto nel mercato dopo diversi anni di invecchiamento, in quanto il suo patrimonio tannico è immenso. Incredibile struttura e piacevolezza esprime al massimo il terroir di Barbaresco

Vitigno:

nebbiolo 100%
viti vecchie di almeno 50 anni
selezione massale delle viti

Zona di produzione:

le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da selezioni di vigneti ad esposizione Sud, Sud Ovest del cru Pajé. Le qualità del suolo marnoso calcareo di questa zona del comune di Barbaresco conferiscono un'importante struttura ed un patrimonio tannico molto complesso.

Coltivazione del vigneto:

sistema Guyot basso su collina di buona pendenza.

Resa per ettaro:

45 ettolitri.

Epoca di raccolta:

seconda decade di ottobre.

Vinificazione:

raccolta dell'uva a mano, vinificata separatamente; pigiatura soffice con diraspatura. Fermentazione in tina di legno. Macerazione di 80-90 giorni, per l'estrazione massima delle caratteristiche autoctone del vitigno.

Invecchiamento:

fino a 8 anni (a volte anche più) in tine di rovere francese di medie dimensioni. Il vino continua il suo affinamento in bottiglia. Conservato in luogo idoneo, può vivere per oltre mezzo secolo.

Caratteri organolettici:

colore rosso granato. Profumo etereo, intenso con netto goudron, sentore di tabacco, spezie, con un'evoluzione del bouquet enorme. Interessante l'escalation di sensazioni olfattive diverse. Sapore pieno, austero, elegante, di grande corpo, che riporta alle sensazioni olfattive.

Abbinamenti gastronomici:

vino di grande struttura ed eleganza, bene si adatta a secondi piatti di carni rosse, stufati, piatti complessi, formaggi stagionati e a pasta cotta. Ottimo come vino da meditazione.

Formati bottiglie:

0.750L 1,5L (a volte 3 e 5L)

Condizioni ottimali di servizio:

temperatura: 18°C.

E' consigliato aprire la bottiglia 2 ore prima della degustazione e di usare un decanter. Il bicchiere deve essere un ballon ampio.