

ROAGNA

AZIENDA AGRICOLA I PAGLIERI

Barolo La Rocca e la Pira (Pira)

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Filosofia:**

vino tradizionale dove si percepisce il territorio delle Rocche nell'espressione nobile che il nebbiolo può donarci.

Vitigno:

nebbiolo 100%
viti di età media di 30-35 anni
selezione massale delle viti

Zona di produzione:

le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti ad esposizione Sud, Sud Est della zona delle Rocche di Castiglione Falletto, dalla storica cascina Pira, monopolio di famiglia. Le qualità del suolo sabbioso calcareo di questa zona conferiscono un patrimonio tannico unico con sensazioni olfattive finissime.

Coltivazione del vigneto:

sistema Guyot basso su collina di buona pendenza.

Resa per ettaro:

45-50 ettolitri.

Epoca di raccolta:

ottobre.

Vinificazione:

raccolta dell'uva a mano, pigiatura soffice con diraspatura. Fermentazione in tine di legno. Macerazione di 70-90 giorni, per l'estrazione massima delle caratteristiche autoctone del vitigno.

Invecchiamento:

4-6 anni in tine di rovere francese di medie dimensioni. Il vino continua il suo affinamento in bottiglia. Conservato in luogo idoneo, può vivere mezzo secolo.

Caratteri organolettici:

colore rosso granato. Profumo intenso con netto goudron, sentore di tabacco, spezie, fiori bianchi con un'evoluzione del bouquet. Sapore pieno, austero, elegante, di grande corpo, che ricorda le sensazioni olfattive.

Abbinamenti gastronomici:

vino di enorme struttura ed eleganza, bene si adatta a secondi piatti di carni rosse, stufati, formaggi stagionati e a pasta cotta. In talune occasioni è ottimo come vino da meditazione.

Formati bottiglie:

0.375L 0.750L 1,5L

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.