

# ROAGNA

AZIENDA AGRICOLA I PAGLIERI

## Barolo La Rocca e la Pira riserva (Pira)

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**Filosofia:**

vino tradizionale prodotto solo nelle grandissime annate, rappresenta la nostra idea di Barolo autoctono. Elegante, con sentori e finezze olfattive uniche, si presenta con una buona armonia.

**Vitigno:**

nebbiolo 100%  
viti vecchie del 1937  
selezione massale delle viti

**Zona di produzione:**

le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da selezioni di 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:**

40 ettolitri.

**Epoca di raccolta:**

seconda decade di ottobre e prima decade di novembre.

**Vinificazione:**

raccolta dell'uva a mano, vinificata a parte; pigiatura soffice con diraspatura. Fermentazione in tine di legno. Macerazione di 80-100 giorni, per l'estrazione massima delle caratteristiche autoctone del vitigno.

**Invecchiamento:**

5 - 10 anni (o 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 intenso con netto goudron, sentore etereo, di tabacco, spezie, fiori bianchi con un'evoluzione del bouquet enorme. Importanti le sensazioni olfattive e retro-olfattive percepibili. 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 importanti di carni rosse, stufati, formaggi stagionati e a pasta cotta. In talune occasioni è 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.