

ROAGNA

AZIENDA AGRICOLA I PAGLIERI

Barolo Vigna Rionda

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Filosofia:

vino tradizionale, una delle più nobili espressioni di Serralunga d'Alba.

Vitigno:

nebbiolo 100%
viti di 40-60 anni.

Zona di produzione:

le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti della zona centrale della Vigna Rionda. L'origine del terreno risale all'era terziaria (formazione geologica Elveziana), il terreno è ricco di depositi calcarei, marne, sabbie fini, arenarie, alternati a residui minerali. L'esposizione di questa vigna è Sud Ovest, al riparo dai venti del nord grazie alla collina di Castelletto.

Coltivazione del vigneto:

sistema Guyot basso su collina di buona pendenza.

Resa per ettaro:

52 ettolitri.

Epoca di raccolta:

metà ottobre.

Vinificazione:

raccolta dell'uva a mano, pigiatura con diraspatura. Fermentazione in botte di legno. Macerazione di 40-50 giorni, per l'estrazione massima delle caratteristiche autoctone della vigna.

Invecchiamento:

4 anni in botti di rovere francese di medie dimensioni. Il vino continua il suo affinamento in bottiglia. Conservato in luogo idoneo, vive oltre mezzo secolo.

Caratteri organolettici:

colore rosso rubino con riflessi granato. Profumo intenso con netto goudron, sentore di viola, spezie, frutti rossi con un'evoluzione del bouquet. Sapore pieno, austero, avvolgente, 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. In diverse occasioni è ottimo come vino da meditazione.

Formati bottiglie:

0.750L - 1.5L - 3L - 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.