

# ROAGNA

AZIENDA AGRICOLA I PAGLIERI

## Dolcetto d'Alba

*Denominazione di Origine Controllata*



### **Filosofia:**

vino fresco, profumato, molto legato al territorio abbina l'eleganza e il frutto del vitigno ad un'interessante struttura. Vino comunemente considerato giovane, dona interessanti risultati anche dopo alcuni anni.

### **Vitigno:**

Dolcetto 100%  
Viti di 35 anni  
selezione massale delle viti

### **Zona di produzione:**

le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti ad esposizione Sud, sud ovest del cru Pajé della zona di Barbaresco.

### **Coltivazione del vigneto:**

sistema Guyot basso su colline di buona pendenza.

### **Resa per ettaro:**

60 ettolitri.

### **Epoca di raccolta:**

settembre.

### **Vinificazione:**

raccolta dell'uva a mano, pigiatura soffice con diraspatura. Fermentazione in tina di legno. Macerazione di 20-30 giorni, per l'estrazione dei profumi autoctoni del vitigno.

### **Caratteri organolettici:**

colore rosso rubino intenso con sfumature violacee; profumo avvolgente, fresco, molto fruttato con netto sentore di frutti rossi ed in particolare di ciliegia. Sapore asciutto, gradevolmente armonico, di buon corpo, ricorda le sensazioni olfattive.

### **Abbinamenti gastronomici:**

classico vino dai mille abbinamenti. Per le sue caratteristiche di freschezza legate al buon corpo ed alla eccellente armonia, accompagna stupendamente antipasti, primi piatti e secondi piatti eleganti.

### **Formati bottiglie:**

0.750L

### **Condizioni ottimali di servizio:**

temperatura: 18°C  
Il bicchiere deve essere un ballon.