

ROAGNA

AZIENDA AGRICOLA I PAGLIERI

Langhe bianco

Denominazione di Origine Controllata

**Filosofia:**

vino bianco fresco, autoctono. Amiamo caratterizzare tutti i nostri vini con un'impronta, qui le nostre varie esperienze si sono concretizzate nell'introduzione di una piccola parte di Nebbiolo in pressatura. Abbiamo ottenuto un vino unico, fresco e profumato, adatto anche all'invecchiamento.

Vitigno:

Chardonnay 90%
Nebbiolo 10%

Zona di produzione:

le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti della zona delle Rocche di Castiglione Falletto dalla cascina Pira per il 60%, il resto dalla zona di Barbaresco.

Coltivazione del vigneto:

sistema Guyot basso su colline di buona pendenza.

Resa per ettaro:

60-70 ettolitri.

Epoca di raccolta:

settembre.

Vinificazione:

pressatura soffice dell'uva raccolta a mano. Il mosto è separato dalle bucce e messo a fermentare in tina di legno.

Caratteri organolettici:

colore paglierino tenue, profumo fruttato con netto sentore di nocciola verde e camomilla. Sapore fresco, sapido, con sensazioni che ricordano il bouquet.

Abbinamenti gastronomici:

classico vino da antipasti e frutti di mare. In genere lega molto bene con piatti a base di pesce o anche più strutturati. Grazie alla sua grande composità sa accompagnare bene anche i primi.

Formati bottiglie:

0.750L

Condizioni ottimali di servizio:

temperatura: 14°C
Il bicchiere deve essere un ballon.