

ROAGNA

AZIENDA AGRICOLA I PAGLIERI

Langhe Rosso

Denominazione di Origine Controllata



Filosofia:

tradizione ed innovazione, nel Langhe Rosso si incarna una delle nostre idee più importanti: creare un vino tradizionale con uno stile giovane.

Vitigno:

Nebbiolo 100%
viti di età media di 30 anni
selezione massale delle viti

Zona di produzione:

le uve destinate alla produzione di questo vino provengono equamente da vigneti ad esposizione Sud, Sud Est della zona delle Rocche di Castiglione Falletto, dalla storica cascina Pira e da vigneti ad esposizione Sud, Sud Ovest del cru Pajé del comune di Barbaresco.

Coltivazione del vigneto:

sistema Guyot basso su colline di buona pendenza.

Resa per ettaro:

60 ettolitri.

Epoca di raccolta:

fine settembre e ottobre.

Vinificazione:

raccolta dell'uva a mano, pigiatura soffice con diraspatura. Fermentazione a temperatura controllata in tine di legno. Macerazione di 30-50 giorni, per una buona estrazione delle caratteristiche del vitigno. Più corta rispetto agli altri vini per poter avere un vino "giovane" ed importante.

Invecchiamento:

3-4 anni in tine di rovere francese di medie dimensioni. Il vino continua il suo affinamento in bottiglia. Conservato in luogo idoneo è molto longevo.

Caratteri organolettici:

colore rosso granato con riflessi rubini. Profumo intenso con netto goudron, sentore di tabacco, spezie, fiori bianchi. Sapore pieno, fine, elegante, di grande corpo, che ricorda le sensazioni olfattive.

Abbinamenti gastronomici:

data la sua buona struttura, accompagna egregiamente piatti complessi, primi piatti, carni arrostiti o stufate nonché formaggi non troppo piccanti e mediamente stagionati.

Formati bottiglie:

0.750L

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.