

Barolo Pira



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Piemont
APELACJA	Barolo DOCG
SZCZEP	Nebbiolo
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie
NAGRODY	Wine Spectator: 96 punktów; Robert Parker: 96 punktów

Aromat:

Wino pokazuje intensywne nuty czerwonej pomarańczy, granatu, truskawki i maliny, uzupełnione akcentami dzikiej róży, fiołka, runa leśnego oraz suszonych kwiatów. Subtelne balsamiczne niuanse łączą się z wyrafinowanymi nutami różowego pieprzu, popiołu, kardamonu i gorzkiej czekolady.

Smak:

Na podniebieniu wino urzeka ą świeżością, doskonałą harmonią smaków oraz aksamitną strukturą tanin. Finisz jest niezwykle długi.

Potrawy:

Sezonowane steki, gulasz jagnięcy

Winnica **Roagna** ma ponad 150-letnią tradycję i jest jednym z najbardziej szanowanych producentów w regionie Piemont. Jej historia sięga początków XX wieku, a obecnie prowadzi ją trzecie pokolenie rodziny. Roagna słynie z produkcji win z apelacji Barbaresco i Barolo, stosując tradycyjne metody winiarskie, takie jak długie maceracje i starzenie w dużych dębowych beczkach. Winnica posiada wspaniałe parcele, takie jak **Asili**, **Montefico** czy **Pajé**, które przyczyniają się do produkcji win o wyjątkowej jakości.

Winnica znajduje się w sercu Langhe, na stromych zboczach, gdzie gleby bogate w wapń i glinę oraz korzystny mikroklimat sprzyjają uprawie winorośli, szczególnie odmiany **Nebbiolo**.

Rodzina Roagna stosuje podejście do winiarstwa, które opiera się na minimalnej interwencji w winnicy. Winiarze stawiają na naturalne metody uprawy winorośli, dbając o ekosystem, zdrowie gleby oraz zachowanie bioróżnorodności. Większość winogron zbierana jest ręcznie, a sama produkcja odbywa się z dużą dbałością o szczegóły.