

Barolo Rocche Di Castiglione



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

Aromat:

Wino pokazuje intensywne i eleganckie aromaty, które z czasem się rozwijają. Dominują tu nuty kwiatowe - fiołki, oraz subtelne nuty różanej wody. Można również poczuć delikatne akcenty przypraw takich jak anyż czy kardamon. Z czasem pojawiają się również nuty suszonych owoców, popiołu i skóry, które nadają mu dodatkowej głębi.

Smak:

Na podniebieniu wino jest eleganckie, z wyraźną świeżością i dobrze zbalansowaną kwasowością. Taniny są mocne, ale jednocześnie szlachetne, co zapewnia strukturę i potencjał starzenia. W smaku wyczuwalne są ciemne owoce, takie jak wiśnie i jagody, które harmonijnie łączą się z subtelnymi przyprawami i ziemistymi nutami. Finisz jest długi, z wyczuwalną, lekko pikantną nutą, co sprawia, że wino jest bardzo złożone i pełne.

Potrawy:

Boeuf bourguignon, gulasz z dzika

Roagna



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.