VININOVA

Langhe Rosso



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Piemont
APELACJA	Langhe DOC
SZCZEP	Nebbiolo
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie
NAGRODY	92 Points Vinous; 93 Points Wine Advocate

Aromat:

W nosie kredowe, czyste i precyzyjne, z nutami dzikich jagód, leśnego runa, igieł sosnowych, czarnego pieprzu, cynamonu i jałowca. Wyczuwalne także aromaty śliwki i tarniny, a także subtelne akcenty trufli i leśnych grzybów.

Smak:

Wyraziste, o mocnej strukturze w stylu starej piemonckiej szkoły. Charakteryzuje się świeżymi nutami wiśni, tytoniu i skóry, a także mocnymi taninami i wysoką kwasowością. Na podniebieniu chłodne, napięte i liniowe, z lekką pikantnością i długim, zaokrąglonym finiszem.

Potrawy:

Makaron bolognese

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.