VININOVA

# 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

# 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.