VININOVA

Barbaresco Albesani



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Piemont
APELACJA	Barbaresco DOCG
SZCZEP	Nebbiolo
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie
NAGRODY	Wine Spectator: 98/100 ; Robert Parker: 95/100; Vinous: 95/100

Aromat:

Wino oferuje intensywne i wielowarstwowe aromaty. Na pierwszym planie pojawiają się nuty kwiatowe, takie jak róża oraz złożone akcenty owocowe, głównie dojrzałe wiśnie i suszone czerwone owoce. Dodatkowo można wyczuć subtelne ziołowe akcenty, mięta oraz korzenne nuty cynamonu i goździków. Z biegiem czasu pojawiają się także delikatne zapachy skórzane, a także cedrowe.

Smak:

Na podniebieniu wino jest pełne i strukturalne, z doskonale zbalansowaną kwasowością, która nadaje mu świeżości. Taniny są miękkie, ale wyraziste, co daje wino o eleganckiej teksturze. W smaku pojawiają się owocowe nuty wiśni, jagód i czerwonych owoców, które harmonizują z przyprawami i subtelnymi akcentami dębowej beczki. Finisz jest długi i pikantny, pozostawiając przyjemne wrażenie złożoności i głębi.

Potrawy:

Gulasz wieprzowy, risotto z grzybami

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.