VININOVA

Barbaresco Gallina



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
REGION	Piemont
APELACJA	Barbaresco DOCG
SZCZEP	Nebbiolo
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie
NAGRODY	97pkt Wine Spectator

Aromat:

Subtelne nuty czerwonych owoców, takich jak wiśnie i truskawki, uzupełnione akcentami skóry, przypraw oraz mentolu.

Smak:

Średnia budowa z jedwabistymi taninami; na podniebieniu wyczuwalne są ciemne czerwone owoce, skóra, przyprawy i mentol, prowadzące do wysublimowanego finiszu. Warto zdekantować przed podaniem.

Potrawy:

Ravioli z dziczyzną, risotto z truflami

Więcej informacji:

Fermentacja trwa dziesięć dni w dużych drewnianych kadziach z użyciem naturalnych drożdży. Następnie stosowana jest technika zanurzonego kapelusza ("cappello sommerso"), która może trwać od 60 do 70 dni.

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.