



ROAGNA (CASTIGLIONE FALLETTO)

Roagna, Langhe Nebbiolo 2021

Roagna

Roagna est une entreprise familiale emblématique du Piémont, réputée pour sa manière traditionnelle et sans compromis de vinifier le Nebbiolo. Les vignobles sont riches en biodiversité et comptent de nombreuses vieilles vignes. Les raisins subissent une fermentation spontanée et une longue macération pelliculaire, après quoi les vins peuvent vieillir pendant des années. Il en résulte des vins de caractère, d'une grande profondeur et d'une forte expression de leur terroir. Élégants et complexes, parfois d'un caractère bien à eux, ils se distinguent par des tanins raffinés, une acidité fraîche et des arômes de cerise, de fleurs, d'herbes aromatiques et de terre.

Langhe Nebbiolo

Originaire du Piémont, ce vin est élaboré à partir de Nebbiolo issu de vignes plus jeunes des vignobles historiques de Roagna. Après une fermentation spontanée en cuves de bois, il subit une macération exceptionnellement longue d'au moins deux mois, puis vieillit pendant des années en chêne neutre et en ciment. Le nez est raffiné et aromatique, avec la cerise, la rose, la violette, la réglisse, les herbes aromatiques et des notes terreuses. La bouche est sèche, fraîche et élégante, avec des tanins fins, de la minéralité et une finale longue et savoureuse. Excellent avec la truffe, les champignons, les pâtes au ragù, le gibier, l'agneau et les fromages affinés.



Référence

2508292316



Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Roagna (Castiglione Falletto)
Pays	Italië
Région	Piémont
Appellation	DOC Langhe
Cépage(s)	nebbiolo
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Agneau, Carbonnades, Champignons