

Variedades

100% Nebbiolo de viñedos de más de 60 años

Origen

Italia, Piemonte, Barbaresco, Barbaresco

Suelo

muy calcáreo, con un alto contenido en caliza activa, parte más alta de la parcela Pajé

Vinificación

vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de roble abiertos durante 10 días, maceración post-fermentativa de 80-90 días hundiendo el sombrero

Crianza

8 años en barricas neutras de roble, más 2 años en botella

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€

**ROAGNA CRICHET
PAJÉ**ROAGNA, Barbaresco, Barbaresco

2010	30210	75 CL
2008	30210	75 CL