



PODERI COLLA®



BARBARESCO DOCG

Roncaglia

Tenuta Roncaglia, Barbaresco

Della Tenuta Roncaglia, da sempre riconosciuta zona tra le più qualificate ed importanti per la produzione di Barbaresco (citata anche da Lorenzo Fantini nella sua basilare "Monografia sulla Viticoltura ed Enologia nella Provincia di Cuneo" 1880), scrive Alessandro Masnaghetti nella sua Carta dei Cru del Barbaresco, 1994: "...la posizione di Roncaglia, insieme a Roncagliette, è una delle migliori tra quelle che si possono individuare sul fianco di collina che parte dai Roccalini e sale verso Treiso...". E Daniel Thomas, su Wine Spectator di gennaio 1995: "Roncaglia è riconosciuta una delle migliori posizioni dell'intera zona del Barbaresco".

VIGNETO

Vitigno: Nebbiolo 100%

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Altitudine: tra 240 e 280 metri ca. s.l.m.

Anno di impianto: 1970 - 1980 - 1995 - 2010

Ceppi per ettaro: 4/5.000 ca.

Resa in litri per ettaro: 4.000 ca.

Epoca di vendemmia: 1-10 ottobre

CANTINA

Raccolta manuale, diraspatura, pigiatura, macerazione con le bucce per 12/15 giorni alla temperatura massima di 30° circa, fermentazione malolattica completa prima dell'inverno. In primavera passa in botti di rovere per un periodo di 12/14 mesi.

Tenore in Alcol: 13-14 % vol.

Acidità totale: 5-5,5 gr./l.

Estratto secco: 26-30 gr./l.

DEGUSTAZIONE

Rosso granato profondo, profumi esuberanti e complessi di more, spezie, sottobosco, rosa canina e violetta. Barbaresco "classico" con l'eleganza del cru Roncaglia: in bocca ricco, avvolgente e intenso. Personalità e piacevolezza con un lunghissimo finale di tannini vellutati, e grande potenziale di invecchiamento. È un grande vino da tutto pasto, si abbina al meglio con carni rosse e selvaggina da piuma.

Temperatura di servizio: 15 / 17° C. - Calice molto ampio

Consigliabile scaraffare al momento del consumo per opportuna aerazione