Roagna Langhe Rosso 2017

ROAGNA, PIEMONTE, ITALIA *Nat*



Rypälelajikkeet	Nebbiolo
Alkoholi	14,00 %
Viinialue	Rypäleet Langhe Rossoon kerätään kahdelta palstalta sekä Barbarescon (Pajé) että Barolon (Pira) puolelta. Viiniin käytetään kyseisten palstojen nuorimpien köynnösten rypäleitä, 20-25 v.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Maseraatio kestään noin 60 vuorokautta ja viini jatkaa kypsymistä noin 5 vuoden ajan neutraaleissa tammitynnyreissä.

Roagna

PIEMONTE, ITALIA

Roagnan perhe on viljellyt köynnöksiä ja tehnyt viiniä Barbarescon alueella jo 1800-luvun puolivälistä saakka. Kaikki alkoi kuuluisasta Pajé-tarhasta, joka sijaitsee täydellisesti Barbarescon keskellä. Tällä hetkellä taloa pyörittävät Alfredo ja hänen poikansa Luca Roagna. He ovat laajentaneet viljelyksiään viereisen Barolo kylän puolelle myös, tarkalleen ottaen Castiglione Falletton alueelle vuonna 1990. Kokonaisuudessaan Roagna viljelee 15 hehtaaria tarhoja Barbarescon ja Barolon alueilla.
Roagnan tyyliä ja viininvalmistus-tapoja voi kuvailla hyvin perinteisiksi mutta samalla myös innovatiivisiksi. Viinitarhojen biodiversiteetin säilyttäminen ja vanhat köynnökset (30 – 100v.) ovat kulmakiviä Roagnan toiminnassa. Viljely tapahtuu luomu-menetelmin eikä tarhoilla ole koskaan käytetty rikkakasvimyrkkyjä tai muita torjunta-aineita, joten köynnösrivien välit saavat rehottaa vapaasti. Luca on ottanut täyden vetovastuun vuonna 2001 ja vuonna 2003 Luca päätti implementoida Roagnan toimintaan enemmän Burgundin ‘terroir-ideologiaa’. Tällä hetkellä jokainen Roagnan cru-tason viini tuleekin omalta uniikilta palstaltaan, tehty ja nimetty aina oman palstan (lieu dit) mukaan.
Roagnan lippulaiva Crichët Pajé tulee 0,5 hehtaarin palstalta ja on tarkoitus kuvastaa Nebbiolon täydellistä kasvupaikkaa.
Nebbiolot maseroituvat 30 – 100 päivää riippuen palstasta ja köynnösten iästä, jonka jälkeen viinit kypsyvät pitkään, jopa 8 vuotta isoissa tai keskikokoisissa botteissa, pääosin ranskalaista tammea käyttäen. Tammitynnyrit ja saavit ovat neutraaleja, koska tammen aromeja ei haluta lopulliseen viiniin. Sulfiitin lisäys minimaalista, viinejä ei kirkasteta eikä suodateta.
Roagna tiivistää ideologiansa loistavasti 10. kohdan Manifestossa**.**
Fun Fact: Vaikka Roagnan viinit edustavat todella klassista ja kauniin eleganttia tyyliä, Luca Roagna itse on kiven kova raskaan musiikin ystävä. Hän on jopa pullottanut norjalaisen Satyricon black metal -yhtyeen keulahahmolle Sigurd Wongravenille täysin oman cuvéen.