

LA CANTINA

Immersa nella campagna trevigiana circondata di vitigni sorge la cantina Le Roggiole. Costruita in stile accogliente e rustico, è dotata di moderne attrezzature per la vinificazione. Entrando all'interno si scopre un luogo in cui si racchiudono profumi, colori e attese del lungo processo di vinificazione. Qui si producono e conservano i nostri vini di qualità, frutto di questa terra. Tra questi il Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e le riserve: Il Rosso del Gaion e La Roja del Molin.



Azienda Agricola



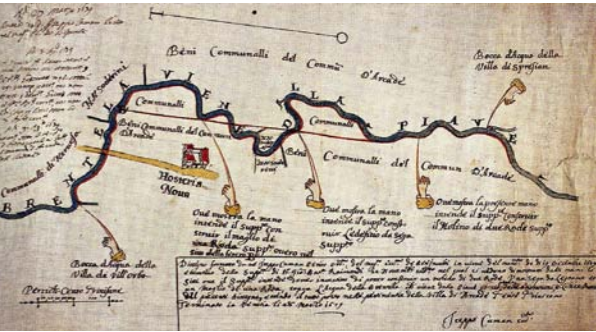
le Roggiole

Azienda Agricola LE ROGGIOLE di Severin Raffaella
Via Madonnetta, 35 - 31040 Nervesa della Battaglia (TV) - ITALIA
Tel. +39 0422 774943 - Fax +39 0422 910317
C.F. SVRRFL51S58A360Q - P.IVA 01916530262 - R.E.A. 265384
www.leroggiole.com - info@leroggiole.com

Azienda Agricola



le Roggiole



*"Non bisogna abbandonare l'animo alle sventure,
perché a nulla gioverà l'affiggerci,
ma farmaco ottimo è farsi portare del vino."
(Alceo, Poeta greco del V secolo a.c.)*

AZIENDA AGRICOLA LE ROGGIOLE - LA STORIA

NEL 1435 IL CONSIGLIO DEL PREGADI, MASSIMO ORGANO DELIBERATIVO DELLA REPUBBLICA SERENISSIMA DI VENEZIA, A SEGUITO DELLE INDICAZIONI INVIATE DAI SAVI DI TERRAFERMA FOSCARINI E BEMBO DECISE DI PROVVEDERE ALL'IRRIGAZIONE DELLA STERILE ED ARIDA CAMPAGNA TREVISANA IN MODO DA TRASFORMARE QUESTE TERRE IN TERRENI FERTILI PER COLTIVARE VITI ED ALLEVARE BESTIARNE. FU REALIZZATA ALLORA LA BRENTELLA DI PEDEROBBA PER IRRIGARE LE ZONE DI MONTEBELLUNA E CASTELFRANCO E SUCCESSIVAMENTE, PER L'INTERESSAMENTO DI SER MICHELE DI VILLORBA, SI SVILUPPÒ LA PIAVESELLA DI NERVESA DELLA BATTAGLIA CHE SFRUTTANDO UNA ROGGIA DERIVATA DAL PIAVE CONDUCEVA L'ACQUA NELLA CAMPAGNA CIRCOSTANTE, PER QUESTO DENOMINATA "LE ROGGIOLE", E NELLE VILLE VENEZIANE PRESENTI NEL TERRITORIO. GRAZIE A QUESTE OPERE IDRICHE LA TERRA TREVISANA FECE EMERGERE TUTTE LE SUE QUALITÀ CHE LA PORTARONO A DISTRINGERSI NON SOLO PER LA SUA PRODUTTIVITÀ MA ANCHE PER LA SUA RAFFINATEZZA COME DIMOSTRA LA SCELTA DI MONS. DELLA CASA DI COMPORRE "IL GALATEO" PROPRIO NELL'ABBAZIA BENEDETTINA DI NERVESA IMMERSA NELLA CAMPAGNA SITUATA TRA IL PIAVE E I PIEDI DEL MONTELO, ZONA OGGI DIVENUTA "D.O.C. PIAVE" PER LA PRODUZIONE VINICOLA ED ALIMENTARE. IN QUESTO CONTESTO TRADIZIONALE SI È SVILUPPATA L'INNATA PASSIONE PER LA BUONA TAVOLA DELLA FAMIGLIA SEVERIN E MARIAN, CHE OPERA FIN DAL 1929 NEL SETTORE ALIMENTARE MA CHE HA VOLUTO IMPEGNARSI ANCHE IN CAMPO VINICOLA, SENTENDO IL DOVERE DI CONTINUARE LA TRADIZIONE FAMILIARE CHE PERDURAVA DA 4 GENERAZIONI. NASCE COSÌ NEL 2004 L'AZIENDA AGRICOLA LE ROGGIOLE, ANNO IN CUI SONO STATE PIANTATE LE PRIME 8000 VITI IN UN PODERE INDICATO GIÀ IN UN DISEGNO TOPOGRAFICO DEL 1679 CON IL NOME DI HOSTERIA NOVA E SITUATO PROPRIO NEI PRESSI DI QUELLA ROGGIA CHE DIEDE ORIGINE ALLA PIAVESELLA DI NERVESA. SI È IN QUESTO MODO COMPIUTO PIENAMENTE IL CONNUBIO TRA LA TRADIZIONE E L'AMORE PER LA PROPRIA TERRA E LE PIÙ MODERNE TECNICHE DI PRODUZIONE. LA CANTINA INFATTI SORGE IN UN TERRENO CONFINANTE CON I VIGNETI, COMPLETAMENTE INTERRATA PROPRIO PER AVERE UNA TEMPERATURA COSTANTE FONDAMENTALE PER LA PRODUZIONE E LA CONSERVAZIONE DEL VINO MIGLIORE CHE VIENE INVECCHIATO IN DELLE BOTTI DI ROVERE PER ALMENO 24 MESI PRIMA DI ESSERE IMBOTTIGLIATO. INOLTRE L'AZIENDA SI AVVALE DELLE COMPETENZE DI LUIGI POLESE, ENOLOGO CON COMPROVATA ESPERIENZA TRENTENNALE IN FRIULI COLLIO, CHE METTENDO A DISPOSIZIONE DELLA CANTINA LA PROPRIA PROFESSIONALITÀ HA CONTRIBUITO ALLO SVILUPPO DI UN PRODOTTO D'ECCELLENZA. INFATTI I VINI DELLA AZIENDA LE ROGGIOLE SONO STATI INSIGNITI DI DIVERSI RICONOSCIMENTI NELLE MOSTRE E NELLE MANIFESTAZIONI VINICOLE LOCALI E DEL TRIVENETO IN CUI SONO STATI PRESENTATI.



CABERNET FRANC

**ZONA PRODUZIONE:**

Doc Piave

VENDEMMIA:

Fine settembre, manuale

UVAGGIO:

Cabernet Franc 100%

COLORE:

Rosso rubino acceso

PROFUMO:

Dal sapore erbaceo e aggressivo quando è giovane e al tempo aristocratico e pieno di corpo

ABBINAMENTO:

Primi piatti con sughi al ragù e selvaggina, carni alla brace e formaggi stagionati

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

AZIENDA:

Azienda Agricola Le Roggiole
Nervesa della Battaglia (TV)
Tel. +39 0422 774943

FORMATO:

750 ml.

SITO WEB – E-MAIL:

www.leroggiole.com
info@leroggiole.com

CABERNET SAUVIGNON

**ZONA PRODUZIONE:**

Doc Piave

VENDEMMIA:

Tardiva, fine settembre, manuale

UVAGGIO:

Cabernet Sauvignon 100%

COLORE:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei, tende invecchiando al granato

PROFUMO:

Ampio e avvolgente dal sapore asciutto, austero e con grande equilibrio

ABBINAMENTO:

Ottimo con carne alla brace e stufati

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° - 20° C

AZIENDA:

Azienda Agricola Le Roggiole
Nervesa della Battaglia (TV)
Tel. +39 0422 774943

FORMATO:

750 ml.

SITO WEB – E-MAIL:

www.leroggiole.com
info@leroggiole.com

MERLOT

**ZONA PRODUZIONE:**

Doc Piave

VENDEMMIA:

Fine settembre, manuale

UVAGGIO:

Merlot 100%

COLORE:

Rosso rubino più o meno carico, moderatamente secco

PROFUMO:

Gradevole, ricorda quello del mirtillo e del lampone. Si affina diventando gentile e delicato

ABBINAMENTO:

Primi piatti con sughi di carne, carni bianche e rosse

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

AZIENDA:

Azienda Agricola Le Roggiole
Nervesa della Battaglia (TV)
Tel. +39 0422 774943

FORMATO:

750 ml.

SITO WEB – E-MAIL:

www.leroggiole.com
info@leroggiole.com

LA ROJA DEL MOLIN

**ZONA PRODUZIONE:**

Doc Piave

VENDEMMIA:

Tardiva, fine settembre, manuale

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:

Maturato in botti di rovere per almeno 24 mesi prima di essere imbottigliato

UVAGGIO:

Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon

COLORE:

Rosso rubino con riflessi granato

PROFUMO:

Ampio e intenso con delicati sentori speziati

ABBINAMENTI:

Carni alla brace, selvaggina, arrostiti e formaggi di media stagionatura

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

AZIENDA:

Azienda Agricola Le Roggiole
Nervesa della Battaglia (TV)
Tel. +39 0422 774943

FORMATO:

750 ml.

SITO WEB – E-MAIL:

www.leroggiole.com
info@leroggiole.com

IL ROSSO DEL GAION

**ZONA PRODUZIONE:**

Doc Piave

VENDEMMIA:

Tardiva, fine settembre, manuale

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:

Maturato in botti di rovere per almeno 24 mesi prima di essere imbottigliato

UVAGGIO:

Merlot, Cabernet Sauvignon

COLORE:

Rosso rubino

PROFUMO:

Ampio e intenso con sentore di more e ciliegie

ABBINAMENTI:

adatto a secondi saporiti e decisi, ottimo con cacciagione, arrostiti e formaggi maturi

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

AZIENDA:

Azienda Agricola Le Roggiole
Nervesa della Battaglia (TV)
Tel. +39 0422 774943

FORMATO:

750 ml.

SITO WEB – E-MAIL:

www.leroggiole.com
info@leroggiole.com