

## LANGHE DOC ROSATO



**Vitigno:** 100% Nebbiolo.

**Zona di produzione:** vari comuni dell'albese.

**Suolo:** argilloso, calcareo, sabbioso.

**Coltivazione del vigneto:** contropalliera con potatura a Guyot.

**Vendemmia:** 100% manuale.

**Epoca di vendemmia:** terza decade di settembre.

**Resa massima:** 100 q/ha di uva.

**Vinificazione:** pigia-diraspatura, raffreddamento, saturazione con gas inerte e pressatura. Fermentazione in vinificatori termo-condizionati d'acciaio inox per alcuni giorni a 15-17°C con temperatura finale 21°C.

**Affinamento:** in acciaio inox su fecce fino all'imbottigliamento.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosa tenue.

**Al naso:** piccoli frutti rossi con sfumature floreali di rosa e viola.

**Al palato:** morbido, piacevolmente fresco e acidulo, dalla buona persistenza.

**Grado alcolico:** 13,5 % vol.

**Temperatura di degustazione:** 8/10 gradi.

**Conservazione:** vino di pronta beva.

**Abbinamento cibo/vino:** si abbina bene con antipasti, pasta con sughi leggeri e pietanze gustose a base di pesce.