

TERRE DEL BAROLO

LANGHE DOC ROSATO



Vitigno: 100% Nebbiolo

Zona di produzione: vari comuni dell'albese

Suolo: argilloso, calcareo, sabbioso

Coltivazione del vigneto: controspalliera 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: 12,5% 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.