

Langhe Rosato

Denominazione di origine controllata



- **Nome:** Langhe DOC Rosato
- **Tipologia del vino:** Rosato
- **Terreno:** calcareo sabbioso con pendenza del 30%
- **Vitigno:** Nebbiolo 100%
- **Resa per ettaro:** 60 quintali d'uva
- **Metodo d'allevamento:** controspalliera a Guyot con capo a frutto di 8-10 gemme
- **Data di vendemmia:** inizio Settembre. La vendemmia è effettuata a mano in cassette di plastica forate da 20 Kg.
- **Metodo di vinificazione:** pigiatura, pressatura soffice dell'uva e lasciato macerare per circa 6 ore. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata per una durata di 20 gg. circa.
- **Maturazione :** Il vino è conservato, in botti di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento
- **Colore :** rosa cipria tenue
- **Profumo :** intenso, speziato e sottile con finale armonico
- **Sapore :** piacevole freschezza e sapidità
- **Abbinamenti:** antipasti, pesce, primi delicati, formaggi a media stagionatura
- **Temperatura di servizio :** 10° - 12° C
- **Conservazione e durata :** 3 anni a bottiglia coricata
- **Capacità bottiglie :** 0,75 lt.

