

TERRE DEL BAROLO



LANGHE DOC ROSATO 2019

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 termocondizionati 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: 13,00 % 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.