



Langhe Rosato
Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: Nebbiolo 100%

ANNATA: 2015

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Monforte d'Alba.

Terreno di tipo Elveziano (fondi marini emersi, formati nel tardo Miocene, 10 -12 milioni di anni fa) di medio impasto (limo, argilla e sabbia in percentuali bilanciate), ricco di sali minerali e calcare attivo.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO: Controspalliera potata a Guyot, su colline di forte pendenza (40-50%) esposte a sud-est.

RESA PER ETTARO: 70 ettolitri.

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta manuale dell'uva, avvenuta nella seconda metà di agosto, il nebbiolo viene pigiato e lasciato macerare per circa 6 ore. Con la pressatura soffice, avviene la separazione delle bucce dal mosto che decanta in vasca termo condizionata a temperatura controllata di 11° C per 12 ore. Dopo il travaso, il mosto fermenta per circa 20 giorni a 18°C

CARATTERI ORGANOLETTICI: Alla vista il bicchiere si presenta di un limpido rosa tenue dall'unghia arancia, tipico del vitigno Nebbiolo. I profumi freschi di viola e lampone inebriano i sensi e si fondono con i frutti di bosco e di *bon-bon* alla ciliegia. Netto il gusto di frutta fresca dalle note esotiche, che si interseca con sottili *nuances* di agrumi.

SPECIFICHE TECNICHE: 12,5% alcool; 5,5 g/l zucchero residuo; acidità 5,5 g/l.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Il Nebbiolo rosato racconta storie di una primavera romantica, vissuta in un cottage sull'arcipelago scandinavo, di un'estate spumeggiante in barca con amici. Perfetto compagno di formaggi poco stagionati, crostacei e pesci in genere. E' sempre l'occasione perfetta per degustare un bicchiere di langhe Rosato!

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 gradi.

CONSERVAZIONE: Si consiglia di conservare la bottiglia coricata in luogo fresco e ventilato, proteggerla da qualsiasi fonte luminosa e lontano da rumori e vibrazioni.