

Langhe DOC Rosato



Denominazione: Langhe DOC Rosato

Vitigno 100% Nebbiolo

Origine: Langhe

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità totale: 6 g/l

Estratto secco: 23 g/l

Descrizione: le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice e il mosto ottenuto viene chiarificato naturalmente in vasche di acciaio inox per circa 24 ore, permettendo alle particelle solide di depositarsi sul fondo. La fermentazione ha quindi inizio e si svolge lentamente a una temperatura controllata di 15-16 °C per circa un mese. Terminata la fermentazione, il vino viene travasato e lasciato affinare sulle fecce fini fino alla primavera, una pratica che ne arricchisce la complessità aromatica e la struttura gustativa.

Vinificazione: fermentazione a bassa temperatura in vasche di acciaio inox, preceduta da una breve macerazione sulle bucce della durata di circa 24 ore.

Colore: rosa tenue con delicati riflessi color ciliegia.

Bouquet: fresco e fragrante, con eleganti profumi floreali e fruttati dominati da petali di rosa, fragola e pesca.

Palato: fresco e di buona struttura, più corposo rispetto alla maggior parte dei vini rosati grazie alla presenza del Nebbiolo, che conferisce anche una lieve trama tannica e un finale piacevolmente lungo e persistente.

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo, accompagna con eleganza antipasti, piatti di pesce e crostacei. Si abbina perfettamente anche a preparazioni leggere della cucina mediterranea.