



LANGHE D.O.C. ROSATO IL ROSA

Un vino fresco dalle seducenti sfumature di rosa Belvedere e dai profumi di rosa antica.

Vitigno	Cabernet Sauvignon, Merlot e Barbera
Zona di produzione	Roddi
Altezza	200 m s.l.m.
Esposizione	Sud, Sud-Est e Sud-Ovest
Terreno	Calcereo-argilloso
Resa per ettaro	80 q.li/Ha di uva
Cepi per ettaro	4.000
Sistema di allevamento	Guyot
Affinamento	In contenitori di acciaio

Vinificazione Vino frutto di un blend di Barbera, Merlot e Cabernet Sauvignon coltivati nei vigneti situati nel comune di Roddi.

Affinamento Al termine della fermentazione, della durata di circa dieci giorni, il vino resta sulle fecce fini sino al momento dell'imbottigliamento. Si utilizzano solo vasche in acciaio per mantenere freschezza e autenticità degli aromi.

Caratteristiche organolettiche Di un colore delicato che evoca la varietà Belvedere delle rose, in bocca ha la freschezza di un bianco, con acidità spiccata, e un finale che richiama la fragolina di bosco, evidente subito al naso.

Temperatura di servizio Servire a temperatura di 10-13 °C.

Abbinamenti Aperitivi, pesce crudo, insalate estive e carni bianche.

Conservazione Conservare la bottiglia coricata, in luogo fresco e ventilato, al riparo da luce e vibrazioni.