



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 | Calcareo-argilloso |
| Resa per ettaro | 80 q.li/Ha di uva |
| Ceppi per ettaro | 4.000 |
| Sistema di allevamento | Guyot |
| Affinamento | In contenitori di acciaio |

Vinificazione: vino frutto di un uvaggio di Barbera e vitigni internazionali coltivati nei vigneti situati nel Comune di Roddi. Le uve raccolte sono poste a fermentare a temperatura di 15-18 °C.

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 vasi 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 spiccatamente minacciosa, 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.

