



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 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 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.

