

Rosato 2023



LANGHE DOC ROSATO

Un'essenza delicata, floreale e rinfrescante. Un richiamo all'estate ed ai gioiosi colori che accompagnano le giornate più soleggiate in cui sorseggiare questo fragrante rosato dalle note minerali.

Denominazione: Langhe Doc Rosato

Vigneto di produzione: attiguo alla cantina

Età media dei vigneti: 8 anni

Vinificazione: Pressatura dell'uva intera, pigiatura al 50% e utilizzo del solo mosto fiore. Decantazione naturale e fermentazione alcolica a bassa temperatura per preservare gli aromi floreali e per estrarre più note fruttate.

Fermentazione malolattica: non viene svolta

Affinamento: in vasche di acciaio per 4-5 mesi.

Primo anno di produzione: 2023

Bottiglie prodotte nel 2023: 7.300

Caratteristiche: alla vista si presenta di color rosa tenue. Al naso si esprime con sentori dominanti di agrumi e note floreali. Al palato si rivela ricco e vibrante; piacevole la freschezza e ottima la pulizia finale. Il finale in bocca è speziato e agrumato con note di pompelmo rosa e non manca un leggero tannino. Fragrante e fine, assicura una beva piacevolissima e leggera senza renderla scontata.

Grado alcolico: 12,64 % Vol

Acidità totale: 6,74 g/l

Estratto secco: 21,70 g/l

pH 3,35

