



Langhe Rosato “in rosa”

Vigneti: nuovi impianti

Vitigno: Nebbiolo 100%

Ceppi ad ettaro: 5500 ceppi circa

Terreni: medio impasto, argillo calcareo

Note di coltivazione: potatura medio-corta di 7-8 gemme con guyot semplice;

Vinificazione: l'uva viene vendemmiata in anticipo rispetto alla maturazione completa e raffreddata a 0°C ; viene pigiata sofficemente in vasche di acciaio inox termocondizionate dove sosta circa 18 ore senza essere movimentata. Alla svinatura il mosto fermenterà spontaneamente in vasche di acciaio inox.

Affinamento: dopo la fermentazione il vino inizia il suo periodo di affinamento che sarà per 4/6 mesi in acciaio.

Dopo l'imbottigliamento viene ancora affinato per circa 4/6 mesi in bottiglia .

Bottiglie prodotte: 3000 circa