



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

LANGHE ROSATO

Denominazione di origine controllata

Vitigno: Nebbiolo in prevalenza e Dolcetto

Nei nostri vigneti pratichiamo un sistema colturale sostenibile, seguendo il protocollo di produzione del

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA**

Vigneto: Scaretta, comune di Castellinaldo

Vinificazione: alla pigiatura delle uve segue una macerazione a freddo sulle bucce per 24 ore; quindi si procede a pressatura leggera. Fermentazione del mosto a 18°C in vasche d'acciaio inox.

Maturazione: 4-5 mesi in acciaio

Gradazione: 12,5 % Vol.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Caratteristiche: il colore è rosa tenue con l'unghia aranciata tipica del Nebbiolo. Al naso è fresco, con netti sentori di fiori bianchi e frutta. In bocca l'acidità spiccata e l'estrema bevibilità, unite all'eleganza e finezza tipiche del Nebbiolo, lo rendono compagno irrinunciabile di bevute dissetanti, disimpegnate e "briose".

Abbinamento: perfetto vino da aperitivo o antipasto, è ideale con pesce fresco e crudo, verdure e formaggi a pasta filata, primi piatti leggeri e carni bianche.

Longevità: 2-3 anni

