

ROSA ROSARUM - Rosato di Nebbiolo

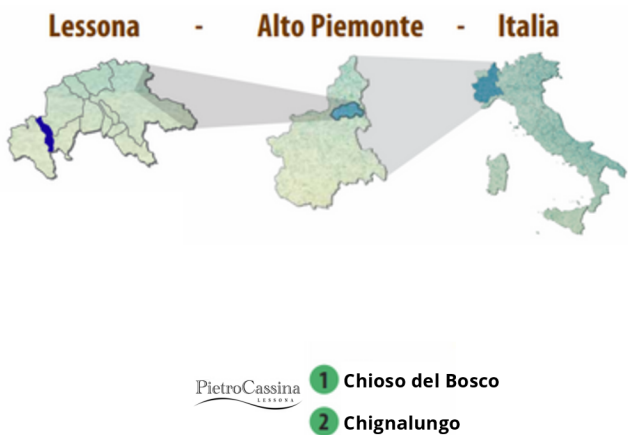


100% NEBBIOLO



6 MESI DI ACCIAIO + BOTTIGLIA

***Delicato, profumato e intenso.
Rosa Rosarum è armonico ed elegante.***



● **VIGNA:** Alto Piemonte - Lessona

● **IL SUOLO**

Terreni fluvioglaciali ghiaioso-sabbiosi grossolani ed eterometrici, profondamente alterati ed in parte sfatti, sormontati da livelli sommitali loessici, limoso argillosi. Terreni acidi dal colore arancio, giallo e marrone scuro. Essi sono ricchi di minerali come manganese e ferro, che incidono fortemente sulle caratteristiche gustative del vino.

● **ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** da Sud Est a Sud Ovest

● **TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO:** Guyot a spalliera

● **ALTITUDINE:** 290 m slm

● **DENSITA':** 5000 ceppi per ettaro



IL PERIODO DI VENDEMMIA

Tra la prima e la seconda settimana di settembre.

IL METODO DI VENDEMMIA

Attenta raccolta manuale dell'uva in vigna.

LA VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata cernita delle uve in vigneto, le stesse vengono selezionate, pigiodiraspate e inserite all'interno della pressa per una soffice pressatura. Il mosto viene trasferito all'interno di vasche d'acciaio e qui inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Dopo circa una decina di giorni si procede con una decantazione statica delle fecce.

L'AFFINAMENTO

Il vino rimane sulle fecce per qualche mese, dopodiché viene chiarificato, filtrato e messo in bottiglia. Dopo l'imbottigliamento, breve affinamento finale in cantina.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

delicata intensità rosata

AL NASO

persistente e molto intenso.
Note di frutti di bosco freschi
come ribes, lampone e
fragolina, rabarbaro e agrumi,
con sentori di pietra focaia

AL PALATO

buon acidità, vino secco,
presenza di tannini ancora
giovani ma non aggressivi,
note di ciliegia, frutti di
bosco, rosa canina, sentori
di spezie giovani nel finale

GLI ABBINAMENTI

Antipasti: aperitivi; carpaccio/tartare di tonno, salmone e branzino; insalata di mare; vitello tonnato.

Primi Piatti: risotto agli asparagi/limone; pasta con sughi di pesce/verdure; ravioli ricotta e spinaci, burro e salvia.

Secondi Piatti: pesci al forno o alla griglia (orata/branzino), pollo alle erbe aromatiche o scaloppine al limone, formaggi freschi o leggermente stagionati (robiola/tomini).

**Potenziale di
invecchiamento**

Fino a 2-3 anni

Temperatura di servizio

10-12°C

ALCOL 12,5%

PH 4,5-5,4

ZUCCHERO 0 g/L

RESIDUO