

Bougard

Rosato di Nebbiolo

Monferrato

Denominazione di Origine Controllata

Chiarretto

Variety	Nebbiolo 100%
Soil	Sandy, medium-calcareous
Exposure/Altitude	East, South-East from 200 to 300 m a.s.l.
Training system	Guyot
Density per ha/Yeld	4.500 vines/8 tons
Harvest	Manual picking in crates
Winemaking	Fermentation with skin contact for 36-48 hours. After skin separation, long fermentation at low temperature
Aging	In steel vats at low temperature
Colour	Dark brilliant pink
Bouquet	Typically varietal violet aromas
Taste	Fresh and fruity scents such as pomegranate and cherry
Tasting	10-12°C
Pairing	As appetizer or with starters, fish and crustaceous dishes
Alcohol	13,5% vol
Bottles per year	10.000
Longevity/Storage	2-3 years/14-15°C

Vitigno	Nebbiolo 100%
Terreno	Sabbioso mediamente calcareo
Esposizione/Altitudine	Est, Sud-Est da 200 a 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha	4.500 viti/80 ql
Vendemmia	Manuale in cassette
Vinificazione	Fermentazione con macerazione per 36-48 ore. Dopo la separazione dalle bucce, fermentazione prolungata a bassa temperatura
Maturazione	In tini di acciaio a bassa temperatura
Colore	Rosato carico brillante
Profumo	Accanto alla viola tipicamente varietale si sommano sentori fruttati quali il melograno e ciliegia
Gusto	Morbido, fresco e delicatamente fruttato
Degustazione	10-12°C
Abbinamenti	Come aperitivo o con antipasti, piatti di pesce e crostacei
Gradazione alcolica	13,5% Vol
Bottiglie annue	10.000
Longevità/Conservazione	2-3 anni/14-15°C

vaudanogaggie
Gisterna d'Asti

