



Diano d'Alba (CN)
Piemonte - Italia

ROSetto

VITIGNO: Nebbiolo, Dolcetto.

ZONA DI PRODUZIONE: i vigneti sono situati in colline ben assolate nel comune di Diano d'Alba(Cn)

ALTITUDINE: metri 400 circa s.l.m.

PEDOCLIMA: marna tufacea bianca.

VIGNETI: età media 20 anni.

ALLEVAMENTO: contro spalliera , sistema di potatura Guyot.

VENDEMMIA: ottobre.

VINIFICAZIONE: Si ottiene dalla vinificazione di uve scure, avendo cura di lasciare le vinacce in macerazione per un periodo molto breve, in modo da conferire un colore delicato. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox in pressione.

IMBOTTIGLIAMENTO: Imbottigliamento sterile a freddo per mantenere il gas di fermentazione.

ALCOOL: 11,5 % vol.

COLORE: rosa delicato, cerasuolo.

OLFATTO: caratterizzato da profumi di lamponi, fragole e rose.

GUSTO: Fresco, equilibrato, di buona acidità. Morbido con note floreali. Vino di grande piacevolezza leggermente frizzante.

ABBINAMENTO: si accompagna a antipasti, salumi, tagliatelle, pasta con sughi leggeri e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: 10°- 12° C.

