



## *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