



Langhe Doc Rosato



VITIGNO
Nebbiolo 100%



VINIFICAZIONE
Pressatura soffice delle uve con breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata a 18°C



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
10°/12°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Rosato con riflessi aranciati

Profumo
Fresco, delicato, gradevolmente vinoso, con note floreali e fruttate

Sapore
Asciutto e armonico, morbido ed equilibrato