



Rosanebbia Vino Rosato

Tipo di vino: fermo

Colore: Rosato

Regione: Piemonte (Roero)

Enologo: Lorenzo Quinterno

Vendemmia: Manuale, verso la fine di settembre

Vinificazione:

Dopo una breve macerazione sulle bucce (8-12 ore) a bassa temperatura (10°-12°C), il mosto viene separato dalle parti solide ed inizia la fermentazione, in vasche d'acciaio, a circa 18°C. Il vino così ottenuto resta sulle fecce di fini per alcuni mesi con batonnage frequenti.

Invecchiamento:

In acciaio per alcuni mesi. Questo vino ha una tenuta nel tempo molto buona, ottimo fino a 5 anni.

Chiusura: Tappo in sughero (DIAM)

Capacità: 75 cl

Condizione agronomica: Convenzionale

Descrizione del vino:

Il colore risulta di un colore rosato scarico, dovuto dallo scarso apporto degli antociani del vitigno nebbiolo. In compenso l'eleganza del medesimo si evidenzia al naso, con note speziate e fruttate, con sfumature floreali. Al gusto è intenso, lungo, persistente con notevoli sensazioni retroolfattive che ricordano leggermente i petali di rosa.

Abbinamento: Si dimostra un vino molto versatile, ottimo con piatti di affettati, pesce alla griglia, zuppe di pesce, carni bianche e rosse.

Azienda Vitivinicola PACE di Negro Pietro e Bernardino

Frazione Madonna di Loreto 52 Cascina Pace - 12043 Canale (Cn)

Tel.Fax + 39 0173 979544 - Mob. +39 338 4323245 (Dino) - dinonegropace@gmail.com