

LANGHE DOC ROSATO 2023

PODERE
RUGGERI
CORSINI

GENERE: VINO ROSATO FERMO
AREA: LANGHE - MONFORTE D'ALBA (CN)
VARIETA': 100% NEBBIOLO
Vino ottenuto da uve *Nebbiolo* della nostra azienda.

Alcool: 12.95 % by vol.
Acidità totale: 5.55 grammi per litro
Estratto non riduttore: 18.4 grammi per litro
Anidride solforosa totale: 53 mg/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Monforte d'Alba
SUPERFICE: 0.7 ettari
ALTITUDINE: circa 420 metri
ESPOSIZIONE: Est
TERRENO: Elveziano - medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP
DENSITA': 4500 piante/ettaro
ETA' DEL VIGNETO: 21 anni
VENDEMMIA MANUALE

2023 PRODUZIONE:
8.372 bottiglie 0.75 L

ENOLOGIA

La vinificazione inizia dopo una raccolta manuale in cassette, con pigiatura immediata. Dopo la macerazione a freddo (6-8°) e la svinatura, avviene la chiarificazione a freddo seguita dalla fermentazione a temperatura controllata e dalla decantazione a 13/14 gradi. Dopo quattro mesi di permanenza in tini d'acciaio, il vino viene imbottigliato nel Gennaio 2024.

NOTE DEGUSTATIVE

Profumo intenso e persistente con sentori fruttati e minerali. Un vino secco, fresco con una piacevole acidità.

ABBINAMENTI

Il Langhe DOC Rosato è tipicamente un vino estivo che può essere invecchiato per due anni. È meglio servito a una temperatura tra gli otto e i dieci gradi. Ideale come aperitivo, può anche essere abbinato a crostacei, antipasti, primi piatti e piatti a base di pesce.