

LANGHE DOC ROSATO 2024

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: 12.55 % by vol.

Acidità totale: 6.11 grammi per litro

Estratto non riduttore: 20,1 grammi per litro

Anidride solforosa totale: 79 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: 22 anni

VENDEMMIA MANUALE

2024 PRODUZIONE:

6.223 bottiglie 0.75 L

182 bottiglie 1.5 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 Febbraio 2025.

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.