

RAINERI

Langhe Rosato



Denominazione: DOC

Vitigno: nebbiolo 100% da vigna dedicata

Produzione media annua: 3000 bottiglie

Esposizione, altitudine: sud-ovest, 300m slm

Conformazione del terreno: sabbia e marna di calcare, argilla

Età media e sistema d'impianto: 10 anni, guyot

CONDUZIONE DEL VIGNETO

Eco-sostenibile, con inerbimento dell'interfilare e trattamenti di rame e zolfo secondo le necessità.

L'uva è raccolta in ceste da 20kg a inizio settembre, con selezione manuale sulla pianta.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il raspo è tolto alla pigiatura, e il mosto è lasciato a contatto con le bucce per 24 ore in vasca d'acciaio. La fermentazione è di circa 20-25 giorni a bassa temperatura (12°-13°C).

Affinamento in acciaio sugli lieviti per 4 mesi.

Il vino è conseguentemente filtrato per l'imbottigliamento, ma non subisce alcuna chiarifica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa tenue

Profumi: fragole, ciliegie, melograno, rosa, ciclamino

Gusto: molto fresco e di beva, sapido, minerale e secco, leggermente tannico

Temperatura di servizio: 12°-14°C

Capacità di evoluzione: 1-3 anni

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, oppure a tutto pasto con risotti e piatti di pesce o carni bianche

RAINERIVINI.COM

Az. Agr. Raineri Gianmatteo

Loc. Panerole 24 - 12060 - Novello (CN) - ITALY

info@rainerivini.com - Tel +39 3396009289