

COLLINE NOVARESI ROSATO “ROSALBE”

ZONA DI PRODUZIONE: il vigneto si trova in località “Pianazzi”, nel comune di Briona.

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nebbiolo 100% allevato con sistema a Guyot.

VINIFICAZIONE: la raccolta a mano in cassette da c.ca 20 kg è stata frutto di una selezione dei grappoli tra quelli più alti sul tralcio. Questo primo passaggio serve anche a favorire la maturazione completa dei rimanenti grappoli, atti ad essere vinificati in rosso. Le uve vengono raccolte e poi lasciate a riposo per la notte in modo da abbassarne la temperatura. Il giorno seguente subito diraspate e pressate, solo il mosto fiore è stato destinato alla vinificazione in rosato, la parte di torchiati verrà utilizzata per il vino da tavola. La fermentazione del mosto così ottenuto, ad opera di lieviti selezionati, è avvenuta in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata di 16 - 18 gradi. Dopo la sedimentazione e la chiarifica naturale dovute al freddo dell'inverno, il vino viene imbottigliato nella primavera dell'anno successivo alla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosa tenue.

PROFUMO: armonioso e fruttato.

SAPORE: secco, fresco sapido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: fresco e facilmente abbinabile a piatti leggeri a base di verdure.

