



"ROSY" **LANGHE D.O.C.**

VARIETA':

Nebbiolo e una piccola parte di Syrah.

VIGNETI:

Da sempre abbiamo una forte passione per i grandi Rosè di corpo, struttura e longevità. Abbiamo così deciso di cimentarci nella produzione di un Rosè langarolo con uve Nebbiolo e Syrah di nostra Proprietà a Treiso, nella zona del Barbaresco.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta abbastanza presto e in piccole cassette, dopo una rigorosa selezione in vigna.

Dopo una soffice pressatura, la fermentazione inizia in acciaio e termina in barriques di legno francese, non nuove.

Macerazione sulle bucce per un brevissimo periodo di tempo.

AFFINAMENTO:

Sui lieviti in barriques per circa un mese.

NOTE:

L'abbiamo chiamato "Rosy" per dedicarlo alla nipote del Fondatore, la nostra nonna Rosy. Sapido, fresco, speziato, di buon corpo, di colore ambrato. Prodotto in piccole quantità.

