

Langhe d.o.c. Rosato

MaVik (acronimo di Matteo, Vittoria e Katia)

DENOMINAZIONE: Langhe d.o.c. Rosato

VIGNETI: Comune di Neive – Rivetti

VITIGNO: Nebbiolo

RESA PER ETTARO: hl. 55

ESPOSIZIONE: Est-Sud-Ovest

TERRENO: sabbioso – calcareo

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: dopo il raccolto, l'uva viene diraspata e dopo un'attenta pigiatura, subisce una macerazione di circa 6/8 ore per la presa di colore.

FERMENTAZIONE: in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 8-10 giorni.

MATURAZIONE: 8 mesi sui lieviti.

CARATTERISTICHE: colore rosato

PROFUMO: intenso, floreale e caratteristico del Nebbiolo.

SAPORE: avvolgente e morbido, molto persistente.

ABBINAMENTO: si adatta bene a tutto pasto, ideale per piatti di carni bianche, pesce e formaggi.



ALC. BY VOL.: 14,5%

SERVING TEMPERATURE: 7°/8° C

Azienda Agricola Dante Rivetti