



La Rosa del Pozzo LANGHE ROSATO

PRIMA ANNATA: 2014

Questo rosato è ottenuto esclusivamente da uve barbera e questa è la sua principale caratteristica. La vinificazione avviene effettuando una pressatura soffice delle uve barbera senza effettuare macerazione, questo permette di avere in bottiglia un rosato dal colore chiaro. Al naso e al gusto ricordano i sentori del barbera: fruttato al naso e con una leggera acidità in bocca che chiama volentieri al secondo bicchiere.

VITIGNO: Barbera 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: sabbioso con basse percentuali di limo e argilla

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: 280-330 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 60 hl

VENDEMMIA: manuale a fine settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; massimo 17°

AFFINAMENTO: 3 mesi in botti di inox con battonages periodici

BOTTIGLIE ANNUE: 3.000

ABBINAMENTI: aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce

Formati: 0.75 L



Famiglia Flavio Marchisio