

Langhe Rosato

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Nella Vigna

Vitigno
Dolcetto

Esposizione
Sud-est

Altitudine (s.l.m.)
280 metri s.l.m.

Terreno
Franco limoso

Sistema di allevamento
Guyot

Età del vigneto
20-25 anni

Densità dei ceppi
Non inferiore a 3.300

Resa per ettaro
Fino a 10 t/ha

Vendemmia
Settembre



In Cantina

Vinificazione
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata 16°C

Affinamento
Vasche di acciaio inox

Grado Alcolico
12,5%

Acidità minima
4,5 g/l



Sulla Tavola

Caratteristiche
Al naso si percepisce un profumo floreale e fruttato. In bocca è fresco, piacevole, armonico e minerale. Alcolicità ben contenuta nella rotondità del vino

Temperatura di servizio
10°-12°C

Abbinamento consigliato
Ottimo sia come aperitivo sia per accompagnare cibi come crostacei, molluschi, insalate e primi di pesce



PRODUTTORI
IN CLAVESANA
CANTINA CLAVESANA



www.inclavesana.it