



ROBERTO SAROTTO

"Rosae" – Langhe DOC Rosato

Vinificato con uve Nebbiolo in purezza, provenienti dai vigneti in Barolo, rappresenta degnamente la sintesi tra vitigno autoctono e vino moderno. Raffinato nel gusto e nel bouquet, si accosta al meglio alle pietanze della cucina marinara elaborata ma anche a piatti di carni bianche e formaggi pregiati.

DENOMINAZIONE	Vino Rosato
COLORE	rosso rubino tenue (rosato)
UVE	Nebbiolo in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Novello (CN)
SUPERFICIE VITATA	1 ettaro
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	400 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argille calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	70 - 80 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	macerazione a freddo per alcune ore ed in seguito fermentazione a freddo senza parti solide
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	alcuni mesi in inox e poi in vetro
ALCOOL	13% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 / 6 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	3-5 gr. Litro

