



N-Rose DOC Langhe Rosé



Informazioni di base

Vitigno: a bacca rossa
Colore: rosato
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 12.00% vol.
Zucchero residuo: 0,71 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 2.000



Vigna

Terreno: sabbioso
Esposizione: sud
Metodo agricolo: tradizionale guyot
Anno d'impianto: 2016
Data della vendemmia: ottobre
Tipo di vendemmia: manuale



Vinificazione

Metodo: diraspapigiatura a cui segue un salasso che va in chiarifica enzimatica. Travaso da chiarifica e fermentazione a freddo per circa 15 giorni
Malolattica: no
Affinamento: si affina sulle fecce sino a febbraio, poi in acciaio e bottiglia



Basic information

Cépage: red grape vines
Color: pink
Type: still
Country/Region: Italy
Alcool percentage: 12.00% vol.
Sugar rate: 0.71 g/l
Number of bottles produced: 2,000



Vineyard

Soil: sandy
Exposure: south
Agricultural method: traditional Guyot
Year of plantation: 2016
Date of harvest: October
Type of harvest: manual in crates



Winemaking

Method: de-stemming followed by concentration of must and enzymatic clarification. Decanting after clarification followed by cold fermentation for about 15 days.
Malolactic: no
Aging: on lees until February after which a period in steel tanks and bottle-ageing



Colore: colore rosa tenue con sfumature di buccia di cipolla aranciati.
Profumo: profumo floreale di petali gialli apre un percorso olfattivo tra pesca gialla zagara e bacche rosse.
Gusto: pieno, armonico, ricco di sensazioni acide, di gran nervatura ma non spigoloso, ottimo finale leggermente aromatico e con giusta persistenza.
Abbinamenti: è ottimo da aperitivo e da tutto pasto.

Colour: pale pink with orange 'onion skin' highlights.
Nose: yellow floral notes give way to sensations of yellow peach, orange blossom and red fruit.
Palate: full, harmonious, richly acidic, bold, but not brassy, followed by an excellent, slightly aromatic and lingering finish.
Pairings: excellent as an aperitif or to accompany any meal.