

LANGHE D.O.C. ROSATO



Nebbiolo



Esposizione: Est 300-350 m slm



terreno a medio impasto , calcareo-sabbioso



Allevamento Guyot



vendemmia manuale , pressatura soffice e chiarifica pre-fermentazione del mosto in vasche di acciaio termo controllate. Dopo il travaso il mosto fermenta ad una temperatura di circa 18°C



Perfetto compagno di formaggi poco stagionati , crostacei e piatti a base di pesce.



Servire a 7 °C



750 ml


