



MARRONE



LANGHE ROSATO DOLCEVITA 2023

VITIGNO: Assemblaggio di uve Barbera e Nebbiolo

VIGNETI: In Madonna di Como, Alba

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Esposizione Sud-Est, esposizione 350- 400 m. Queste colline, di recente formazione geologica, hanno in superficie un terreno prevalentemente calcareo, con un'elevata presenza di sabbia di quarzo e calcare molto fine, che si alternano a strati compatti di arenaria grigia.

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI: 2013, Guyot tradizionale

VENDEMMIA: Manuale, la prima metà di Settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Vendemmia manuale in ceste di plastica da 25 kg, in 2 momenti a distanza di 1-2 settimane l'una dall'altra per raccogliere i grappoli solo quando hanno raggiunto la giusta maturazione e poi vinificate separatamente. Subito dopo la raccolta le uve vengono portate in celle frigo dove subiscono un abbattimento della temperatura fino a 6° C, fondamentale per preservare i profumi durante la pressatura. Macerazione a freddo a contatto con le bucce per 16-18 ore. Fermentazione in acciaio a 15-17° C, batonnage e affinamento sulle fecce fini per minimo 7 mesi. Imbottigliamento sotto copertura di azoto.

ENOLOGO: Valentina Marrone

GRADO ALCOLICO: 14,48 % vol

ACIDITÀ: 5,98 g/l

ESTRATTO: 21,7 g/l

PRODUZIONE TOTALE ANNUA: 11.250 bottiglie

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Chiaro e luminoso il colore, al naso è piacevolmente ampio, con note floreali di petalo di rosa e di fior d'arancio e un fruttato dolce che rimanda al lampone e alla fragolina di bosco. Di struttura importante, al palato è però fine, fresco e di grande equilibrio. Accompagna deliziosamente innumerevoli antipasti, ma è ottimo anche con primi piatti saporiti a base di pesce e verdure. Ideale con la pizza!