

Langhe Rosato

Denominazione di origine controllata

Davide e Simone, gemelli primogeniti della quarta generazione della Famiglia Rolfo cui viene dedicato questo vino, da loro ideato e attentamente curato nelle varie fasi di produzione: dalla vigna alla bottiglia.

Caratteristiche



Uva: 100% Nebbiolo

Vigneto: 1 ha

Impianto: 2016

Esposizione: Ovest

Profumo: Fruttato e intenso



Sapore

fresco e vivace, con note fruttate.



Vinificazione

Dopo una breve criomacerazione sulle bucce per circa 8 ore il nostro rosato subisce una soffice pressatura, prima di iniziare la fermentazione che durerà per circa 15 giorni a temperatura controllata(15°C circa). Dopo 45 giorni di affinamento in vasche di acciaio viene imbottigliato ed è pronto per entrare sul mercato a metà dicembre.



Abbinamenti

Ottimo per aperitivi, si abbina bene con antipasti e risotti.

Perfecto con fritture di pesce.



Temperatura di servizio

Servire fresco a 8/10 °C



Azienda Vitivinicola Rolfo Pietro e figli



azienda_vitivinicola_rolfo