



## ROSEUS EST

DENOMINAZIONE: Piemonte DOC Rosato

TIPO DI UVA: 100% Nebbiolo

TERRENO: Calcareo / sabbioso

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

COLORE: rosa tenute con riflessi rubini

TECNICA DI COLTIVAZIONE: uve da agricoltura biologica coltivate con il massimo rispetto dell'ambiente senza impiego di erbicidi, concimi chimici e prodotti di sintesi, certificato ICEA

### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Le uve nebbiolo vendemmiate agli inizi di settembre dopo la dirasappigatura macerano per alcune ore estraendo gli aromi primari dell'uva di provenienza. Il mosto, ottenuto dalla successiva sgondatura statica in pressa, svolge fermentazione alcolica a basse temperature esaltando i sentiri olfattivi, gustativi di tipo floreale e fruttato, inibendo la fermentazione malolattica

### AFFINAMENTO

Minimo 4 mesi su fecce fini in batonage

### “L'ENOLOGO DICE...”

Al naso richiama note di fiori, con sfumature di frutti rossi. Al palato risulta piacevole, rotondo con una piacevole acidità, nitido e di buona freschezza. Da servire ad una temperatura di 10-12°C.

### IL VINO E LA CUCINA

Roseus Est Rovero ottimo come aperitivo, ideale in abbinamento per pietanze grigliate, come le verdure, carni bianche, barbecue di pollo, pesce, insalate di pasta



**ROVERO F.LLI S.S. AGRICOLA**

Fraz. San Marzanotto, 216 - 14100 - Asti

[www.rovero.it](http://www.rovero.it)