



LANGHE DOC ROSATO - Diecigradi

Vitigno: Nebbiolo-Barbera

Comune dei vigneti: Monforte d'Alba

Età media delle piante: 25 anni

Esposizione del vigneto: sud

Composizione del terreno: sabbioso, limoso, argilloso

Altitudine media della vigna: 350 mslm

Resa media per ettaro: 85q/ha

Epoca di vendemmia: Metà di settembre, raccolta manuale.

Vinificazione: Pressatura soffice- Fermentazione a T controllata 10 °C - Maturazione in acciaio inox - Minimo 3 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Caratteristiche del vino: Alla vista si presenta rosato più o meno carico, con riflessi rossi. Al naso si percepisce un profumo floreale e fruttato. In bocca è fresco, piacevole e armonico. Durata del vino circa 3 anni

Nota del produttore: ottimo per aperitivi, pesce, insalate, piatti freschi e leggeri

Alc.: 12.50% by Vol.

Temperatura a cui degustarlo: 10°-12°C

Vine: Nebbiolo-Barbera.

Town of vineyards: Monforte d'Alba

Average age of plant: 25 years old

Exposure of the vineyard: south

Soil: sandy clay, silty

Average altitude of the Variety: 350 mslm

Yield: 85q/ha

Harvest: Mid September, manual harvesting.

Vinification: Pressing- Fermentation with controlled

temperature 10 °C - Aging: only in stainless steel

Minimum 3 months in bottle before to sell

Features of the wine: At the sight, it is pinkish, more or less intense, with highlights. The nose perceives a floral and fruity fragrance. In the mouth, it is fresh, pleasant and harmonious. Longevity 3 years

Notes by Broccardo wine Cellar: To match with fish, shellfish, vegetarian dishes, ideal as aperitif.

Alc.: 12.50% by Vol.

Serving Temperature: 10°-12° Celsius

Rebsorte: Nebbiolo-Barbera

Lage der Weinberge: Monforte d'Alba

Mittleres Alter der Rebstöcke: 25 Jahre

Ausrichtung der Weinberge: Süden

Bodenbeschaffenheit: sandig, schlickig, lehmig

Mittlere Höhenlage der Weinberge: 350 m ü.d.M.

Mittlerer Ertrag pro Hektar: 85q/ha

Weinlese: Mitte di September, von Hand.

Vinifikation: Sanfte Pressung- Gärung unter

Temperaturkontrolle bei 10 °C - Reifung in Edelstahl -

Flaschenreifung mindestens 3 Monate vor dem Verkauf.

Organoleptische Eigenschaften: Mehr oder wenig stark rosé mit roten Reflexen. Bouquet blumig und fruchtig. Am Gaumen frisch, angenehm und harmonisch. Lagerfähigkeit des Weins etwa 3 Jahre

Anmerkung des Herstellers: ideal zum Aperitif, Fisch, Salate, frische und leichte Gerichte

Alkoholgehalt: 12.50 Vol.%

Empfohlene Trinktemperatur: 10°-12°C