



LANGHE ROSATO

Le Macaline

Vigneti: da nostri vigneti di nebbiolo in La Morra

Giacitura: collinare, con esposizioni a est, a 250 m. s.l.m.

Terreno: calcareo-argilloso

Resa ad ha: 55 hl.

Età media dei vigneti: 30 anni

Densità/ha: 4000 ceppi

Produzione annua: 2.000 bottiglie da 0,75 l.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, breve contatto del mosto con le bucce e decantazione statica, quindi fermentazione a 18°C.

Affinamento: 5 mesi in acciaio

Grado alcolico: 12,5% vol.

Acidità: 5,5 g/l.

Longevità: 2-3 anni.

Descrizione: di colore cerasuolo scarico, al naso offre sentori di frutti rossi, in particolare fragola lampone e ribes, con spiccate note floreali di rosa canina e viola. In bocca è sapido e piacevole, fruttato e consistente, con un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza.

Abbinamenti consigliati: è eccellente per accompagnare salumi, formaggi e piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo.