



## 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