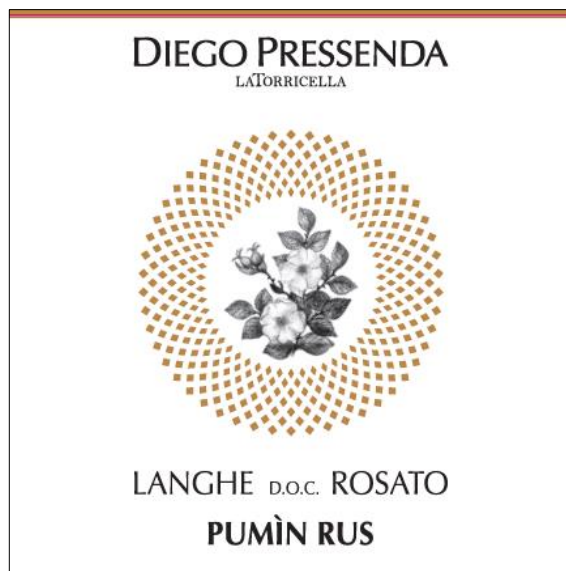


LANGHE DOC ROSATO | PUMIN RUS



Il Langhe Rosato è ottenuto con uva Dolcetto, dalla pressatura soffice dei grappoli.

VIGNETO

Il vino è ottenuto da uve provenienti da diverse particelle localizzate nella parte bassa della collina, dove il terreno è più fresco, per preservare così anche la freschezza del vino.

Località	Monforte d'Alba
Varietà di uva	100% Dolcetto
Anno di impianto	1985-1988
Altitudine media	500 m
Produzione media/HA	63 ettolitri
Vendemmia	+/- prima settimana di settembre
Alcol	12,5%

VINIFICAZIONE

Pressatura diretta dei grappoli.

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: dopo qualche mese in acciaio sui propri lieviti, il vino è imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Langhe Rosato ha un colore rosa tenue, facilmente paragonabile alla buccia di cipolla. Profuma di talco, di cipria e di frutti rossi freschi come more e ribes. Presenta una nota amara riconducibile alla mandorla acerba. In bocca è fresco, e con buona acidità. Presenta una nota eterea di alcol ed un tannino delicato. Questo vino è ideale come aperitivo, ma anche di facile abbinamento con piatti di carne e di pesce.

CONTIENE SOLFITI