



## La Rosa del Pozzo LANGHE ROSATO

**PRIMA ANNATA:** 2014

*Questo rosato è ottenuto esclusivamente da uve barbera e questa è la sua principale caratteristica. La vinificazione avviene effettuando una pressatura soffice delle uve barbera senza effettuare macerazione, questo permette di avere in bottiglia un rosato dal colore chiaro. Al naso e al gusto ricordano i sentori del barbera: fruttato al naso e con una leggera acidità in bocca che chiama volentieri al secondo bicchiere.*

**VITIGNO:** Barbera 100%

**AREA DI PRODUZIONE:** Castellinaldo d'Alba – Roero

**TERRENO:** sabbioso con basse percentuali di limo e argilla

**ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE:** 280-330 m

**ALLEVAMENTO/ POTATURA:** controspalliera / Guyot

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 viti per ettaro

**RESA PER ETTARO:** 60 hl

**VENDEMMIA:** manuale a fine settembre

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; massimo 17°

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in botti di inox con battonages periodici

**BOTTIGLIE ANNUE:** 3.000

**ABBINAMENTI:** aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce

**Formati:** 0.75 L



*Famiglia Flavio Marchisio*