

## Solerose Rosato, Langhe DOC Fontanafredda

---



*Un sol chaud, sablonneux et bien drainé sur les coteaux du Langhe, des cépages emblématique de la région, barbera, dolcetto, nebbiolo, et une vinification adaptée avec macération à froid procurent à ce vin toute la gouleyance souhaitée.*

**Origine:** Les vignobles sont situés sur les collines de Langhe, à une altitude de 200-300 mètres, avec des sols calcaires riches en sable. L'exposition est Est, Sud-Est, bénéficiant d'un ensoleillement optimal.

**Encépagement:** 30% barbera, 30% dolcetto, 40% nebbiolo

**Vinification:** Les raisins sont récoltés fin septembre dans des caisses de 20 kg. Ils sont éraflés, pressés et envoyés dans des cuves de fermentation où une macération à froid a lieu à 10°C pendant 24 heures. Après la macération, un pressurage doux des peaux et une décantation statique du moût sont effectués, toujours maintenus à froid, pendant 24 heures supplémentaires. Ensuite, le moût est fermenté à une température maximale de 18°C. Ensuite, le vin est élevé sur lies fines pendant trois mois à une température de 5°C pour inhiber la fermentation malolactique. La mise en bouteille est effectuée à la fin de l'hiver.

**Dégustation:** Nez : arômes fruités avec des notes de framboise, de myrtille et de fraises des bois. Bouche : fraîche, douce et savoureuse.

**Potentiel de garde:** A boire jeune

**Température de service:** 8-10 °C

**Association mets:** Excellent en apéritif, avec fruits de mer, les pâtes et charcuteries.