Solerose Rosato, Langhe DOC Fontanafredda



Un sol chaud, sablonneux et bien drainé sur les coteaux du Lange, 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.