



ADESSO • LANGHE DOC ROSÉ



Dal vitigno Nebbiolo si ottengono vini importanti, questa sua caratteristica viene mantenuta anche in questo vino. L'uva proviene da vigne situate nel comune di Montà, giunta a maturazione, verso i primi di ottobre, viene trasportata in cantina dove viene pigiata.

La macerazione sulle bucce è breve (24/36 ore), trascorso tale periodo il mosto viene travasato per la fermentazione a temperature sui 18°- 20°C.

L'Adesso rosato ha colore rosa luminoso con riflessi color ciliegia; al naso si percepiscono sensazioni floreali che ricordano la rosa ma anche di frutti rossi quali more e lamponi; in bocca alla piacevole freschezza si affianca una buona struttura rafforzata da una leggera astringenza che lo rende piacevole e accattivante.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Terreno: calcareo argilloso

Altitudine: 300 m slm

Esposizione: est

Sistema di allevamento: Guyot

N° ceppi per ettaro: 4000

Resa in vino per ettaro: 70 hl

Vendemmia: prima settimana di ottobre

Vinificazione: breve macerazione e fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento: sui propri lieviti in acciaio per 3/4 mesi

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Gradazione: 13-13,5%

Zuccheri: 2 g/l

Estratto: 22 g/l

pH: 3,20-3,30

Acidità: 5,2-5,4 g/l

Abbinamenti: accompagna bene piatti con pesce, antipasti, pasta e riso ma anche come aperitivo