



OSE'

Vino Rosato 2011

Vitigno Nebbiolo 85% - Barbera 15%

Vigneti Diradamento tardivo su vigneti di Nebbiolo da Barolo e Barbera

Terreno Calcareo – argilloso

Densità di impianto 4200 ceppi/Ha

Produzione annua 8.000 bottiglie

Data vendemmia 4 Settembre 2011

Metodo di vinificazione Pressatura soffice delle uve, contatto con le bucce di 2 ore e decantazione statica.

Affinamento Permanenza sui lieviti per almeno quattro mesi in acciaio e due mesi in bottiglia.

Grado alcolico 13 % vol.

Acidità 6,20 g/l

Longevità Circa tre anni.

Degustazione Colore rosa cerasuolo carico.

Profumo ampio con sentori di fragola, mirtillo, ciliegia e lampone. Intenso e persistente al gusto con un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza.

Abbinamenti Si abbina bene ai salumi, ai formaggi freschi, a tutti i piatti a base di pesce e alla pizza.

Temperatura di servizio 12° - 14°C

Formato Bottiglia da 0,75 l