



## Osé ROSATO 2009

Vino da Tavola

**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** 31 agosto 2009

**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** 5,60 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 a alla pizza.

**Temperatura di servizio** 12°- 14°C

**Formato** Bottiglia da 0,75 l