ROCCHE COSTAMAGNA
DAL 1841

LANGHE doc ROSATO 2024

Vino ottenuto da uva Nebbiolo in purezza.

Presenta un colore rosa tenue con riflessi tendenti al biondo cipolla.

Al naso è fresco ed equilibrato con note floreali di sambuco e

frutti rossi come melograno e arancia.

Pienezza in bocca con spiccata mineralità e sapidità.

Vigneto

Varietà: Nebbiolo
Zona: Comune di La Morra
Terreno: calcareo-sabbioso
Esposizione: Sud-Est
Densità: 4.800 ceppi/ettaro

Vinificazione

Breve contatto di poche ore con le bucce e successiva pressatura soffice. Fermentazione in acciaio con controllo della temperatura a 16°C per circa tre settimane. Permanenza sulle fecce fini per almeno tre mesi in acciaio. Affinamento ulteriore in bottiglia.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Produzione annua: 4.265 bottiglie

Formato: bottiglia 0,75l

Temperatura di servizio: 10° C

Rocche Costamagna
Via Vittorio Emanuele, 8 - 12064 La Morra - Italia
+39 0173 509225 - barolo@rocchecostamagna.it - www.rocchecostamagna.it