trediberri

LANGHE ROSATO

Denominazione di Origine Controllata

VARIETA': VITIGNI PIEMONTESI A BACCA NERA

VINIFICAZIONE: assemblaggio di diverse varietà piemontesi che varia di anno in anno. Il mosto resta in contatto con le bucce per circa 12-18 ore, prima di venire travasato e cominciare la fermentazione. La fermentazione avviene in vasche in acciaio termocondizionato a bassa temperatura e dura circa 18-20 giorni. A questo punto di solito il vino viene filtrato in modo da impedire lo svolgimento della malolattica e quindi viene stoccato per 1-2 mesi in cemento e acciaio prima di essere imbottigliato esclusivamente in tappo a vite, attorno Gennaio-Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.

NOTE: il nostro rosato deriva delle operazioni di diradamento e di cernita sulle uve destinate ai vini rossi. Il nostro obiettivo è principalmente produrre un vino rosè piacevole e non banale, non eccessivamente alcolico, dal prezzo accessibile e secco. Profumi e palato variano ogni anno principalmente in relazione alle percentuali delle varietà presenti. Più nebbiolo significa solitamente più fiori, agrumi e un po' più di corpo, mentre barbera e dolcetto garantiscono di solito più freschezza e profumi fruttati.

Per la scheda tecnica più approfondita su una specifica annata, si prega di inviare una e-mail all'indirizzo info@trediberri.com

Società Agricola Trediberri di Nicola Oberto & c. s.s. ✦ Borgata Torriglione, 4 ✦ La Morra ✦ Italia
Tel. +39 0173 509302 ✦ Mob. +39 339 1605470 ✦ **www.trediberri.com** ✦ info@trediberri.com