

Langhe DOC Rosato

Ubicazione: Comune di Barolo

Estensione: 0,25 ha circa

Esposizione: ovest

Altitudine: 300 m.

Vitigno: Nebbiolo

Sottovarietà: Lampia

Portainnesto: K5BB

Forma di allevamento: controspalliera

Sistemi di potatura: Guyot tradizionale

Sesti d'impianto: 1 m. x 2,7 m.

Densità: 3.700 ceppi/ha

Produzione: ca. 7.000 kg/ha

Anno d'impianto: 1991

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

Questo vino rosato, prodotto già da mio padre Oreste sino alla fine degli anni '70, è frutto della vinificazione in bianco di uve rosse. Dopo la pigiatura il mosto resta in contatto con le bucce per una sola notte, trascorsa la quale viene poi separato e fatto fermentare a una temperatura di circa 20°C. Finita la fermentazione alcolica, viene mantenuto a basse temperature perché non avvenga la fermentazione malolattica, mantenendo così l'acidità tipica dell'uva. A differenza dei rosati francesi (prodotti in maggiore quantità), quelli italiani si avvicinano più a un vino rosso: sono, difatti, normalmente più colorati e corposi.

COME CONSUMARLO

Presenta profumi primari importanti (floreali, di rosa e sentori di pesca), è meno corposo e meno tannico al palato rispetto al Langhe Nebbiolo: di pronta beva, va benissimo come aperitivo, con il pesce o con menù estivi poco elaborati.

