



## Vino rosato Rosé

**DENOMINAZIONE:** Vino rosato

**VITIGNO:** 100% Nebbiolo

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Canale d'Alba

**ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:** sud-ovest; m. 200-250 s.l.m.

**TERRENO:** Calcareo argilloso

**METODO DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**VENDEMMIA:** raccolta manuale nella prima decade di ottobre

**AFFINAMENTO:** breve macerazione e svinatura precoce

**GRADAZIONE ALCOLICA:** mediamente 13,5° % vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°-10°

### SCHEDA TECNICA

Il vino è di color rosa chiaro brillante.

Questo rosato è ricco di note fruttate e floreali, dotato di ottima persistenza, vivace, fresco, carnoso. Al naso si percepiscono sentori di frutti rossi, come lampone e ribes ed anche accenni floreali che richiamano il geranio e la viola. In bocca si presenta sapido e rotondo, con una vena acida che ne esalta la mineralità. Inoltre, i leggeri tannini derivanti dal vitigno Nebbiolo affiorano nel finale in maniera elegante e delicata.

### ABBINAMENTO

Ottimo con antipasti quali prosciutto e melone e primi piatti delicati e perfetto compagno di formaggi poco stagionati, crostacei e pesci in genere.

**Azienda Agricola Cascina Ca' Rossa**

Località Cascina Ca' Rossa 56 - 12043 Canale d'Alba (CN)

Tel. +39.0173.98348 - info@cascinacarossa.com - www.cascinacarossa.com