



— V I B E R T I —

*Barolo - Italia*

## LA GEMELLA

### Rosata

#### Specifiche

**Tipologia:** vino rosato

**Varietà uve:** 100% Nebbiolo

**Denominazione:** Vino varietale rosato

**Zona di produzione:** Langhe del Barolo

**Epoca di raccolta:** seconda decade di settembre

#### Valori analitici medi

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol

**Acidità totale:** 6 g/l

**Estratto secco:** 21.5 mg/l

**Primo anno di produzione del vino:** 2017

#### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosato provenzale

**Profumi:** lampone, frutta bianca e frutti di bosco

**Accostamenti:** antipasti, pesce, formaggi poco stagionati, crudi di pesce

**Temperatura di servizio:** 8°C

**Capacità di evoluzione:** 3 anni

#### Vinificazione

Monitoraggio dei vigneti che si prestano meglio alla vendemmia anticipata e che possono offrire il giusto grado alcolico. Selezione in fase di raccolta dell'uva e raccolta in cassette da 20Kg. Dopo la diraspatura bilanciata (90% uva diraspata e 10% uva con i raspi), avviene una pressatura soffice. Riduzione della temperatura tramite ghiaccio secco, sia sulle uve che in pressa, al fine di preservare gli aromi varietali dell'uva.

Segue sfeccatura e fermentazione a freddo a temperatura controllata con lieviti selezionati (10-12°). La fermentazione può impiegare fino a 1 mese.

#### Affinamento

Unicamente in acciaio.

La malolattica avviene naturalmente in acciaio senza utilizzo di batteri.

