



— 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.

