

G G A R E S I O

LANGHE ROSATO DOC

Denominazione:
Langhe Doc Rosato

Vinificazione: vino ottenuto da breve macerazione sulle bucce e lenta fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: dopo un affinamento sulle fecce fini, viene imbottigliato a inizio della primavera successiva alla vendemmia.

Note: colore rosa tramonto. Al naso note di frutta fresca e frutta esotica con un finale leggermente speziato e di fiori bianchi. In bocca è un vino di carattere, fresco, minerale e avvolgente, con un finale morbido e vellutato.

Grado alcolico: 13,5%

Acidità totale: 5,5 g/L

Produzione: 2.000 bottiglie

Temperatura di servizio: 10°/14° C

Abbinamenti: ideale come aperitivo, con i piatti estivi in genere, a base di pesce, pasta e verdure.



Garesio Società Semplice Agricola
Località Sordo 1, 12050 Serralunga d'Alba (CN)

Tel. +39 366 7076775 | info@garesiovini.it | garesiovini.it | [f](#)
p.iva 1031460011