

COSTE DELLA SESIA D.O.C.

ROSATO



NOTE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC NOTES

Colore: rosa scarico.

Colour: pale pink.

Naso: sentori floreali e freschi.

Nose: fresh floral notes.

Palato: sapido, minerale, equilibrato con note agrumate di garbata intensità.

Palate: sapid, mineral and well balanced with medium intense citrus hints.

Abbinamenti: pesci, crostacei e molluschi, ideale anche come aperitivo.

Pair with: fish-based dishes, seafood and shellfish, perfect as aperitif too.

Temperatura di servizio: 10°C

Serving temperature: 10°C

UVE E VINIFICAZIONE

GRAPES AND VINIFICATION

Varietà: Nebbiolo 100%

Varietals: Nebbiolo 100%

Età delle vigne: 16 anni

Vines age: 16 years

Densità d'impianto: 3.500 ceppi/ha

Planting density per acre: 3.500 vines

Resa per ettaro: 60 q

Yield per acre: 2.400 kg

Vendemmia: manuale in cassette, in settembre.

Harvest: manual in crates, in September.

Metodo di vinificazione: pigia-diraspatura e pressatura soffice delle bucce con breve macerazione a temperatura controllata.

Sosta per illimpidimento.

Vinification method: destemming and soft pressing of skins with temperature-controlled maceration. Low temperature static fining.

Affinamento: 6 mesi sulle feccie e 2 mesi in bottiglia.

Refining: 6 months on lees and 2 months in bottle.