

LANGHE ROSATO DOC - GRISÙ

Vino primaverile/estivo, alternativa valida ai non amanti delle bollicine. Adatto come aperitivo oppure abbinato a primi e piatti a base di pesce. Sapidità e una interessante acidità sul finale, lo rendono un vino molto piacevole alla beva.

Produzione:

50 hl/ettaro, 100% Pinot Nero.

Vinificazione:

Macerazione pellicolare di circa 8-10 ore, pigiatura soffice e decantazione statica del mosto. Fermentazione in acciaio a bassa temperatura (13 °C) e affinamento in acciaio per circa 7 mesi.

Colore:

Rosa salmonato intenso.

Profumo:

Note di fragola con una base agrumata molto ben presente (pompelmo rosa, fiori di limone e arancio).

Sapore:

Agrumato, persistente con finale acido piacevole e fresco.

Alcool svolto:

12 % Vol

Residuo zuccherino:

1 g/l

Numero bottiglie prodotte:

2000.



Spring and summer time wine, valid alternative for those who don't appreciate sparkling wines. Ideal as aperitif or paired with first courses or fish. Salty and with an interesting acidity at the end, it is a pretty pleasant wine to drink.

Production:

50 hl per hectare, 100% Pinot Noir.

Vinification:

Skin maceration of 8-10 hours, soft pressing and static settling of the must. Fermentation in steel at low temperature (13°C), ageing of 7 months in steel vats.

Colour:

Intense pink salmon.

Fragrance:

Hints of strawberry with a persistent citrusy base (pink grapefruit, lemon and orange flowers).

Flavour:

Citrusy, persistent with a pleasant and fresh acid aftertaste.

Alcohol by volume:

12 % Vol

Residual sugar:

1 g/l

Number of produced bottles:

2000.



ROBERTO GARBARINO

WWW.ROBERTOGARBARINO.IT