

S O L E R O S E

LANGHE
DOC
ROSATO
100% Nebbiolo



Righe orizzontali e tenui, tratti storici e distintivi che caratterizzano l'origine, la provenienza e il savoir-faire di Fontanafredda. La grande personalità e l'eleganza dei vini di Langa, anche nei momenti più informali, grazie a questo rosato ottenuto da uve 100% Nebbiolo.



Nebbiolo



Langa



Marne calcaree,
ricche di sabbia



200-300m slm



Est,
Sud - East



Sistema: guyot
4.000-5.000
ceppi/ha



Fine
settembre



13 % vol



10-12 °C



0,75 - 1,5L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: L'uva viene raccolta a fine settembre in piccole cassette da 20 kg. I grappoli vengono diraspati, pigiati e avviati ai serbatoi di fermentazione, dove avviene una macerazione a freddo alla temperatura di 10° C per 24 ore. Terminata la macerazione si effettua una pressatura soffice delle bucce e una successiva decantazione statica del mosto, sempre mantenuto a freddo, per altre 24 ore. Quindi il mosto limpido è avviato alla fermentazione a una temperatura max

di 18 °C.

Affinamento: il vino viene mantenuto su fecce fini per un periodo di tre mesi alla temperatura di 5 °C per inibire la fermentazione malolattica. L'imbottigliamento viene effettuato alla fine dell'inverno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore, subito dopo l'imbottigliamento, è rosa cipria, con il tempo può assumere dei riflessi leggermente ramati. Il profumo è fruttato con note che ricordano il lampone, il mirtillo maturo e le

fragoline di bosco. In bocca il vino è fresco, morbido e sapido.

ABBINAMENTI

Ideale l'accostamento a primi piatti, salumi e formaggi freschi o di media stagionatura.

S O L E R O S E

LANGHE

DOC

ROSATO

100% Nebbiolo



Soft horizontal stripes, historic and distinctive features that identify Fontanafredda's origin and savoir-faire. The great personality and the elegance of the wines from the Langhe area, even in the most informal moments, thanks to this rosé from 100% Nebbiolo grapes.



Nebbiolo



Langa



Calcareous marls,
rich in sand



200-300m a.s.l.



East,
South - East



System: guyot
4.000-5.000
plants/ha



End of
September



13 % vol



10-12 °C



0,75 - 1,5L

TECHNICAL NOTES

Vinification: The grapes are picked into boxes holding around 20 kilos each at the end of September. The grapes are de-stemmed, crushed and sent to fermentation tanks, where a cold maceration occurs at a temperature of 10 °C for 24 hours. Upon the maceration, a soft pressing of the skins and a subsequent settling of the must is made, then the wine is kept cold for additional 24 hours. Therefore, the must is left to ferment at a maximum temperature of 18° C.

Aging: The wine is left on lees for a

period of three months at a temperature of 5 °C to inhibit malolactic fermentation. The bottling is done in late winter.

TASTING NOTES

As soon as the wine is bottled, its colour is powder pink; with time it can take slightly coppery reflections. The flavours are fruity with notes of raspberry, blueberry and ripe strawberries. In the mouth the wine is fresh, soft and savory.

PAIRINGS

Excellent as aperitif, with seafood, pasta and salumi.