SANTA VITTORIA

LANGHE ROSATO DOC

RosaVittoria

Varietà uva: varietà tipiche piemontesi

Area di produzione: Langa

Giacitura vigneti: est, sud-est

Terreno: marne calcaree ricche di sabbia

Sistema di allevamento: guyot

Epoca vendemmiale: fine settembre

Vinificazione: le varietà di uva vengono vendemmiate in tempi diversi, quando sono ricche di acidità e di aromi fruttati. 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. Terminata la fermentazione dei tre vini, si effettua l'assemblaggio.

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. Il vino rosato deve essere consumato entro i due anni successivi alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche: 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.

SANTA VITTORIA

LANGHE ROSATO

DOC

RosaVittoria

Grape variety: Barbera, Dolcetto, Nebbiolo

Growing location: Langa

Vineyard position: east, south-east

Soil: calcareous sand-rich marly soil

Vine training system: guyot

Grape harvest: end of September

Vinification: the three varieties are harvested in different periods, when the grapes are rich in acidity and fruity aromas. 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. After the fermentation of the three wines, the assembly is carried out.

Ageing: 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. The rosé wine should be consumed within two years.

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.