

Langhe Rosato Le Macaline

Vino che seduce per il carattere decisamente fruttato, fresco e armonico, in cui spiccano i sentori primari: frutti rossi, fragola e spezie.

Vigneti: in La Morra

Giacitura: collinare, con esposizioni a est a 250 m s.l.m.

Terreno: calcareo-argilloso

Resa ad ha: 55 hl.

Età media dei vigneti: 30 anni

Densità/ha: 4000 ceppi

Produzione annua: 2.500 bottiglie

Vinificazione: pressatura soffice dell'uva, breve contatto del mosto con le bucce e decantazione statica, quindi fermentazione a 18°C

Affinamento: in acciaio e in bottiglia

Grado alcolico: 13% vol.

Acidità: 5,5 g/l.

Longevità: 2-3 anni

Descrizione: colore cerasuolo scarico. Al naso offre sentori di frutti rossi come fragola, lampone e ribes con spiccate note floreali di rosa canina e viola. In bocca è sapido, piacevolmente fruttato e consistente, con un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza.

Abbinamenti consigliati: accompagna perfettamente salumi, formaggi e piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo.

