



Elio Filippino



Vini Pregiati delle Langhe

Langhe D.O.C Rosato

"Stardello"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO: 100% Nebbiolo

GIACITURA: Collinare

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

CLIMA: Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

VENDEMMIA: Manuale nella prima decade di Settembre

CONSERVAZIONE: 14 – 16°C costanti

PRODUZIONE: L'uva viene pigiata e diraspata delicatamente ottenendo un mosto limpido che fermenta in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 26° C per circa 12 giorni. A fermentazione avvenuta il vino rimane in acciaio fino alla primavera successiva la vendemmia. Dopo di che è pronto per l'imbottigliamento.

COLORE: Il colore è rosa salmone con riflessi aranciati.

AROMA: Il bouquet è fresco, fruttato e floreale.

SAPORE: fruttato, avvolgente ed elegante

TEMPERATURA: Ideale berlo a 08/10°C

ALCOOL: 12 %

