



# 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 %

