

# LANGHE DOC ROSATO

## 2021

---

<b>Varietà</b>	Nebbiolo
<b>Area di produzione</b>	L'area di produzione interessa un ampio vigneto interamente vitato a Nebbiolo, di altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m, con esposizione che va da Est a Sud-Est
<b>Composizione del suolo</b>	Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo
<b>Piante/Ettaro</b>	4.500/5.000 Piante/Ha
<b>Resa/Ettaro</b>	Max 10.000 Kg/Ha
<b>Coltivazione</b>	<b>Biologica</b> con potatura alla Guyot

---

<b>Vinificazione</b>	Combinando antiche tradizioni con moderne tecniche di vinificazione, questo vino è ottenuto dalla vinificazione del Nebbiolo a bassa temperatura (12° C) in vasche d'acciaio
<b>Invecchiamento</b>	Almeno 2 mesi in vasche d'acciaio o cemento prima dell'imbottigliamento
<b>Tenore Alcolico</b>	12,5 %
<b>Acidità</b>	5,5 parti per mille

---

<b>Note di Degustazione</b>	COLORE: Rosa cipria delicato BOUQUET: Elegante, con note di melagrana e papavero SAPORE: Fresco, morbido e minerale
-----------------------------	---



DOGLIANI  
IL GENERALE  
1856

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA