



Langhe Rossese bianco Rosserto DOC

Origine: Monforte d'Alba, Langhe, Piemonte - Italia

Varietà d'uva: Rossese Bianco

Periodo di raccolta: Prima decade di Ottobre

Vinificazione: Fermentazione in fusti di 500 L per 10 giorni

Invecchiamento: In fusti da 500L matura sui lieviti per 10 mesi

Imbottigliamento: 12 mesi dopo la vendemmia

Conservazione: Bottiglia coricata al riparo da luce e sbalzi di temperatura

Vita media: 8-10 anni

Profumo: Intrigante. Scorza d'arancio e cedro, fiori di acacia, ginestra e fresca nota balsamica

Colore: Giallo paglierino di grande tonalità carica e dorata

Sapore: Pieno, morbido, piacevole ricordo di melone giallo e pesca.
Finale di grande persistenza

Abbinamento gastronomico: Carni bianche, crostacei e pesci della grande cucina.
Molto interessante con i formaggi