

LANGHE ROSATO CEREJA

LANGHE DOC ROSATO

È un vino rosato che nel nome e nella denominazione richiama al fascino del territorio delle Langhe.

Cereja, in dialetto piemontese, è un saluto di benvenuto, benaugurale. Il vino nasce da uve barbera e nebbiolo, entrambe sapientemente vinificate in rosato.

Vinificazione: dopo poche ore di macerazione sulle bucce, fermenta a temperatura di 20-22°C e affina in tini di acciaio inox per circa 3 mesi. Il vino viene poi messo in bottiglia, dove continua ad affinarsi per un periodo minimo di ulteriori 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosa salmone scarico con riflessi color buccia di cipolla bionda, mentre l'aroma è intenso, con sentori di tipo vegetale, di fiori freschi e una lieve nota speziata. In bocca è elegante, minerale e piacevole, con una buona personalità. Un vino perfetto per ogni occasione, grazie alla sua versatilità di consumo e di abbinamento.

Abbinamenti consigliati: adatto ad aperitivi, antipasti, pasta, risotti, crostacei e piatti di pesce.

Temperatura di servizio suggerita: 14-16°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Langhe DOC rosato	barbera, nebbiolo	Ha 4,00
Comune	Primo anno di produzione	
Piobesi d'Alba, Alba	2016	

