



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

VILLOTTROSÉ LANGHE DOC ROSATO

Dalle uve della Tenuta nasce questo rosato a base di Nebbiolo, Merlot e Dolcetto. Un vino versatile ed eclettico che vuole celebrare la spensierata convivialità.



VITIGNO

Nebbiolo 62%, Merlot 23%, Dolcetto 15%

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve di questo vino provengono dalle colline della nostra tenuta, nello specifico nei dintorni di Alba. La resa per ettaro è di circa 60 ettolitri, il metodo di allevamento è il Guyot tradizionale.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta manuale dell'uva, avvenuta ai primi di ottobre, le uve vengono dirasate e pigiate in modo soffice e lasciate macerare per circa 24 ore a contatto con le bucce. Dopo la separazione del mosto, la fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 18°C. Il mosto è poi messo a decantare in vasca termo condizionata a temperatura controllata 5/8°C fino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO

Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato tra la fine e l'inizio dell'anno successivo la vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

di colore rosa intenso. Presenta sentori floreali di rosa, rosa violetta e frutti rossi. In bocca ha un sapore fresco e sapido.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo a tutto pasto, eccellente per l'aperitivo, antipasti freddi e primi di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % vol