

# ALTA LANGA ROSÈ INTENZIONE



DENOMINAZIONE	Alta Langa DOCG
COLORE E TIPO	Rosato; Metodo Classico Extra Brut
VITIGNO	Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE	Camo
ESPOSIZIONE	Sud
GRADAZIONE ALCOLICA	13,50%
PERIODO VENDEMMIA	Agosto
AFFINAMENTO	In bottiglia sugli lieviti per 36 mesi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 °C
VINIFICAZIONE	Vinificazione in bianco in vasche d'acciaio a temperatura controllata; sosta 6 mesi su fecce fini in vasca d'acciaio con batonnage settimanale prima della seconda fermentazione in bottiglia.
NOTE DEGUSTAZIONE	Rosa scarico molto tenue, al naso ricorda la rosa canina, il ribes e le erbe di campo. Il sorso è fresco, secco, pieno e lungo, con bollicina fine e persistente.
ABBINAMENTI SUGGERITI	Ideale come aperitivo più strutturato, meglio se accompagnato da charcuterie e formaggi semistagionati, paté.
NOTA DI MARCO	<i>L'onore e il piacere di lavorare il Pinot Nero in purezza sotto la denominazione Alta Langa</i>



• [WWW.RAPALINO.COM](http://WWW.RAPALINO.COM)  
• PIEMONTE ITALIA •  
• AZIENDA AGRICOLA RAPALINO F.LLI NEVIGLIE (CN)



**RAPALINO**

✉ [INFO@RAPALINO.COM](mailto:INFO@RAPALINO.COM)

☎ +39 0173 630227 • 📞 +39 338 2194697