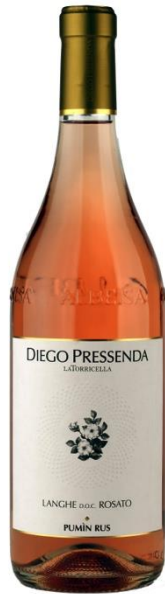


# DIEGO PRESSENDA

LA TORRICELLA

MONFORTE D'ALBA • ITALIA

## LANGHE ROSATO | PUMIN RUS DOC



*Il Langhe Rosato è ottenuto con uva Dolcetto, dalla pressatura soffice dei grappoli.*

### VIGNETO

Il vino è ottenuto da uve provenienti da diverse particelle localizzate nella parte bassa della collina, dove il terreno è più fresco, per preservare così anche la freschezza del vino.

Località	Monforte d'Alba
Varietà di uva	100% Dolcetto
Anno di impianto	1985-1988
Altitudine media	500 m
Produzione media/HA	63 ettoltri
Vendemmia	+/- prima settimana di settembre
Alcol	12,5%

### VINIFICAZIONE

Pressatura diretta dei grappoli.

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: dopo qualche mese in acciaio sui propri lieviti, il vino è imbottigliato.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Langhe Rosato ha un colore intenso, paragonabile facilmente alla buccia di cipolla. Profuma di frutti rossi freschi come fragole e ribes. In bocca è fresco, morbido e con buona acidità. Questo vino è ideale come aperitivo, si abbina molto bene con antipasti e piatti di carne e di pesce.