



COSA SERIA

PIEMONTE DOC ROSATO bio 2022 da uve Nebbiolo

Vino rosato fermo BIO, vinificato ed imbottigliato senza aggiunta di solfiti.
100% da uve Nebbiolo.

Colore

Rosato tenue “buccia di cipolla”

Profumo

Complesso con sentori di fiori di campo, viola e agrumi

Gusto

Intenso e armonico con sapidità persistente ed un retrogusto di mandorla dolce

Dati analitici

Alc. 12% vol;
Ac.totale 4,70g/l
Solfiti 7mg/l

Vigneti

Vigneti siti in Rivalta Bormida a 280m slm.
Resa per ettaro: 80 q.li.
Terreni calcarei, formati tra i 25 ed i 15 milioni di anni fa dalla sedimentazione di marne e arenarie in un antico fondale marino.

Curiosità

Il Nebbiolo da un altro punto di vista: una grande uva rossa che nasconde un cuore rosa tenue, sorprendente e magnetico già all'occhio.
Tutto quello che si può cercare in un Rosè: profumi di fiori, fragranze di agrumi e freschezza al palato.
Le belle giornate meritano di essere celebrate così!





COSA SERIA

Piedmont biological rosato D.O.C. 2022 from Nebbiolo grapes.

Still rosé biological wine, vinified and bottled without added sulfites.
100% from Nebbiolo grapes.

Colour

Small rose “like onion skin”.

Perfume

Complex with hints of wild flowers, purple and citrus.

Taste

Intense and harmonious with persistent flavor and an aftertaste of sweet almond.

Analytical data

Alc. 12% vol;
Total Alc. 4,70g/l
Sulfites 7mg/l

Vineyards

Vineyards located in Rivalta Bormida at 280m asl. Yield for hectare: 80 q.li. Calcareous soils, formed between 25 and 15 millions of years ago from sedimentation of marl and sandstone in an ancient seabed marine.

Curiosity

The Nebbiolo from another point of view: a great red grape that hides a soft pink heart, surprising and magnetic already to the eye. All you can look for in a Rosè: scents of flowers, fragrances of citrus fruits and freshness to the palate. The beautiful days deserve to be celebrated!

