



ROSA SPINOLA

ROSÈ (MONFERRATO D.O.C. CHIARETTO)

Prodotto ed imbottigliato dall'Azienda Vitivinicola
Castello di Tassarolo dei Marchesi Spinola, Tassarolo (Italia).

📍 AREA DI PRODUZIONE

I vigneti localizzati nel comune di Fubine situato nell'area di produzione del Monferrato D.O.C. in Piemonte, sono localizzati ad un'altitudine di 300 m sul livello del mare ed esposti a EST/SUD-EST.

🌊 TERRENO

Il terreno risulta particolarmente indicato per la produzione di grandi vini raffinati ed eleganti, grazie all'elevata presenza di Magnesio, tipica dei terreni con alte percentuali di Limo e Argilla. La presenza di ghiaia seppur molto fine alleggerisce il terreno stesso rendendolo più permeabile e ricco di ossigeno. La sostanza organica è mantenuta efficiente con i sovesci, alternando le essenze in funzione dei risultati da ottenere anno per anno.

🍇 VITIGNO

Nebbiolo 100%

TECNICA DI PRODUZIONE

Questo vino è creato con le **uve biologiche Nebbiolo più pure**, rispettando il bellissimo ambiente dove crescono. Con immaginazione abbiamo giocato con l'eccezionale flessibilità delle uve Nebbiolo e dei suoi **infiniti "accordi"**. Con esse, infatti, si possono ottenere **spumanti, vini rosati, vini freschi dell'annata o vini da lungo invecchiamento** (come il Barolo ed il Barbaresco). Il Nebbiolo, che è considerato **uno dei vitigni migliori al mondo**, si sposa perfettamente con la nostra filosofia della naturalità. Infatti seguendo una semplice vinificazione in bianco di un'uva nera, che prevede **l'immediata separazione** del succo dalla buccia dell'uva appena raccolta, si ottiene un vino dalla naturale colorazione rosata, senza il ricorso ad ulteriori interventi enologici invasivi o all'utilizzo di additivi e coadiuvanti, **conservando integra l'autenticità** delle sue uve. A caratterizzare questo vino, **un innato colore vitale** che racchiude tutta la potenza del vitigno, che si "trasmuta" in un'alchemica inaspettata longevità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore

Vino dal colore rosa scarico con delicati riflessi aranciati contornati di giallo.



Bouquet

Profumo fresco, fragrante, floreale che rimanda alla rosa.



Sapore

Gusto ricco, pieno, vivo e appagante.



Lieviti

Indigeni.



Grado Alcolico

13,5% by Vol.



Acidità Totale

5,48 g/l circa



Produzione

6.000 Bottiglie



Certificazione

Certificato "*Biologico e Vegan*" da BIOS.

CONCLUSIONI

È un eccellente aperitivo. Si abbina a piatti di pesce, carni bianche, formaggi, riso, pasta e verdure. Servire fresco a **9-10°C**