



ROSA SPINOLA

ROSE' BIOLOGICO (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 la si mantiene 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 estranei, conservando integra l'autenticità delle sue uve. A caratterizzare questo vino, un innato calore 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, delle nostre uve

Produzione: Bottiglie 3.300

Grado Alcolico: 13.5 % By Vol.

Acidità Totale: 5,48 g/l circa

Certificazione: certificato BIOLOGICO da BIOS

E' un eccellente aperitivo. Si abbina ai cibi più raffinati della cucina nazionale e internazionale. Servire fresco a 9-10 C.



CASTELLO DI TASSAROLO
Marchesi Spinola dal 1367