

# FONTANABIANCA

## LANGHE DOC ROSATO “LIN”



**AREA DI PRODUZIONE:** Neive, Piemonte, Langhe, distretto Barbaresco

**CLIMA:** temperato, con notevoli escursioni tra il giorno e la notte

**TERRENO:** calcareo-argilloso di medio impasto.

**ALTITUDINE:** 300 mt s.l.m

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Singolo Guyot

**UVAGGIO:** 60% Nebbiolo e 40% Dolcetto

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li

**ETA' DELLA VITE:** 25-30 anni

**AFFINAMENTO:** in bottiglia per 1 mese

**VINIFICAZIONE:** criomacerazione per 1-3 ore sulle bucce, a seconda dell'intensità del colore. Segue pressatura soffice e fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata per 20 giorni. Successivamente avviene periodico battonage per alcuni mesi in cemento e acciaio sulle fecce fini.

**NASO:** Agrumi e pesca

**SAPORE:** Buona salinità e freschezza

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5 %

**ABBINAMENTO:** Perfetto per l'aperitivo, pesce e verdure di stagione

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°