



MARCOCAPRA

AZIENDA AGRICOLA

LANGHE DOC ROSATO "OROROSA"

Prodotto con uve Nebbiolo

Altitudine: 320m s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo e sabbioso.

Densità di impianto: 4500 piante/ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

Resa per ettaro: 70 quintali

Vendemmia: manuale in piccole cassette nella prima metà di ottobre.

Vinificazione: le uve vengono diraspate e sottoposte ad una breve macerazione pellicolare a freddo. La fermentazione, dopo la pressatura soffice, procede lenta, ad una temperatura controllata di 18°C.

Descrizione del vino

Colore: il colore è rosa, i riflessi tendono al viola tenue.

Profumo: notevoli l'intensità e la complessità aromatica di questo vino. Spiccano i profumi delle caramelle "sanateur", gommose di liquirizia aromatizzate alla violetta, e delle gelatine alla polpa di frutta, di fragola e ciliegia selvatica.

Gusto: conferma le sensazioni percepite all'olfatto, interessante, fresco, equilibrato fra alcol e acidità, gradevole la persistenza aromatica nel retrogusto.

Abbinamenti gastronomici: accompagna aperitivi, antipasti, pesce e le carni bianche.

Temperatura di servizio: servito fresco 11-12°C



Marco Capra Azienda Agricola

Loc. Seirole, 40 Santo Stefano Belbo, 12058 (CN), Piemonte, Italia

Tel. +39 0141 840464 - Cell. +39 335 6556278

info@marcocapravini.it

www.marcocapravini.it

