

# Vino Rosato

*Ad Majora*

## Rosa e frutti bianchi, sapidità e grande volume

Spiccata sapidità, intense note di rosa appassita e di frutti a bacca bianca donano freschezza e grande persistenza in grado di spingerlo fino ad abbinamenti importanti.

**Vitigno:** Nebbiolo coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile. Varietà molto versatile capace di produrre vini dalla straordinaria freschezza o prodotti di grande complessità come Barolo e Barbaresco.

**Vendemmia:** l'Ad Majora Vino ROSATO è una piccola produzione ottenuta esclusivamente dai nostri vigneti da uva raccolta a mano con vendemmia tardiva a fine Ottobre, per consentire una lieve sovra maturazione.

**Vinificazione:** : diraspatura e delicata pigiatura con una macerazione sulle bucce per 1 solo giorno. Flottazione e lenta fermentazione alcolica a 12°C con continuo rimescolamento per favorire la produzione del ricco corredo aromatico e delle particolari note fruttate e floreali.

**Affinamento:** maturazione in botte su fecce sottili per due mesi durante per acquisire volume e grassezza equilibrando la potenza aromatica, alcolica e acida di questo vino. Segue affinamento in bottiglia di 8 mesi durante il quale la nota di rosa e piccoli frutti bianchi si accentuano.

**Consiglio per il servizio:** Temperatura: 10-12°C. Da bere in 5 anni.

**Abbinamenti:** come aperitivo o per una vasta gamma di abbinamenti: antipasti, torte salate, portate a base di crostacei e pesce, primi piatti e carni bianche fino alla pasticceria. Colpisce per il volume in bocca e la grande morbidezza in grado di spingerlo fino a formaggi erborinati o in chiusura degustazione anche dopo vini Rossi strutturati.

## Note di degustazione

**Colore:** brillante con tonalità cerasuolo scarico

**Profumo:** intense note di rosa appassita, di fiori e frutti bianchi ben amalgamate tra cui spiccano l'uva spina e il ribes; pompelmo sul finale.

**Gusto:** grande morbidezza con spiccata mineralità. Richiamo alle note olfattive floreali e fruttate. Volume e persistenza considerevoli

## Caratteristiche Vigneto

**Zona di origine:** La Morra e Verduno

**Esposizione:** Ovest

**Altitudine media:** 350-390 m slm

**Anno di impianto:** 1960-2021

**Suolo:** Marne di Sant'Agata Lamine intervallate da strati di arenaria e conglomerati

**Formati:** 75 cl, 37,5 cl, 1,5 lt

