



ROBERTO GARBARINO

## ALTA LANGA DOCG - L'ISTINTO ROSE'

Metodo classico millesimato rosè viene vinificato da una selezione accurata di uve di Pinot Nero provenienti da vigne situate ad un'altitudine di 480 m s.l.m., esposte ad est. Il terreno è calcareo marnoso, con percentuali di sabbia.

### Produzione

25 hl/ha, 100% Pinot Nero, età media delle viti 15 anni.

### Vinificazione

Selezione manuale delle uve, macerazione di circa 6 ore e successiva pressatura soffice.

La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura di 14°C.

Rifermentazione in bottiglia per 1 mese alla temperatura di 14°C.

### Affinamento

In bottiglia per almeno 30 mesi, fino a 40, con periodico remuage.

### Colore

Rosa tenue con riflessi salmonati, perlage fine e persistente.

### Profumo

Agrumato con sentori di mela rossa e pompelmo rosa, con finale di crosta di pane.

### Gusto

Minerale, ben bilanciato con una struttura importante, conferisce una notevole persistenza in bocca.

### Alcol

12% Vol

