

AZIENDA AGRICOLA

La Fusina



LANGHE ROSATO

DOC

TRABUC

Il nome di questo vino "Trabuc" deriva da una scala metrica piemontese e significa "Tre metri". Questo Langhe Rosato, infatti, è composto da tre uve: 70 % Nebbiolo, 20 % Pinot Nero, 10% Barbera d'Alba. E' un vino giovane, fresco con una grande versatilità nell'abbinamento con il cibo, dagli antipasti, alla pasta al pesce, oppure accompagna egregiamente un buon aperitivo. Questo vino offre profumi di frutti di bosco, in particolare di lampone e fragole, dal sapore molto intenso di frutta matura, offre un gusto morbido e fresco, grazie alla sapidità del tannino del Nebbiolo. Il colore è rosato, rubino chiaro.

Area di produzione: Dogliani

Vitigno: 70% nebbiolo, 20% pinot nero, 10% barbera

Altitudine: 300 mt

Terreno: calcareo argilloso

Età del vigneto: 15-30-40 anni

Lieviti: selezionati

Vinificazione: pressatura soffice delle uve con successiva macerazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento in acciaio: 6 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, antipasti delicati e piatti di pesce