

CARLO CASETTA
Viticoltore in Montà



| | |
|-------------------------|---|
| Denominazione | Langhe DOC Rosato - <i>CIT</i> |
| Vitigno | Uva rossa proveniente dai nostri vigneti |
| Annata | 2021 |
| Gradazione alcolica | 13% vol. |
| Acidità totale | 5,1 g/L |
| Estratto non riduttore | 17,5 g/l |
| Colore | Rosa pesca con riflessi aranciati |
| Profumo | In entrata avvertiamo distinte note minerali che ricordano la pietra focaia. Agitando il bicchiere emergono note floreali e leggere sfumature di frutti rossi |
| Gusto | L'entrata in bocca così fresca è supportata da una buona acidità, che lo rende amabile e intrigante. L'aroma si compone di note floreali e fruttate, ma è caratterizzato da una spiccata mineralità. L'ottima persistenza in bocca, affiancata dall'acidità e dal grado alcolico moderato, lo rende estremamente bevibile |
| Abbinamenti | Adatto come aperitivo e con antipasti di pesce. Sgrassa piacevolmente la bocca se accompagnato da pietanze con salse e intingoli |
| Temperatura di servizio | 8 - 10 °C |