

MACCAGNO

Viticoltori nel Roero dal 1936



Langhe doc Rosato

VITIGNO: nebbiolo

VINIFICAZIONE: a seguito della pressatura e diraspatura, il mosto fiore di prima spremitura viene sottoposto a fermentazione alcolica ad attento controllo della temperatura.

MATURAZIONE: il vino limpido matura in vasche d'acciaio inox durante l'inverno, a seguire l'imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosato tenue con riflessi ramati. Profumo elegante di rosa canina e pesca bianca.

ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, pesce crudo, crostacei, formaggi freschi, carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0.75 l

VARIETY: Nebbiolo

VINIFICATION: After pressing and destemming, the must from the first pressing is subjected to alcoholic fermentation with temperature control.

AGING: the clear wine ages in stainless steel tanks during the winter, followed by bottling and further refinement in the bottle for 3 months.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES: pale pink color with coppery reflections. Elegant bouquet of rose hip and white peach.

PAIRING: ideal as an aperitif. Pairs well with raw fish, shellfish, fresh cheeses, white meat.

SERVING TEMPERATURE: 8°C

BOTTLE SIZES: 0.75 l