



Rosé Chiaro di Luna

Varietà	Nebbiolo 100%
Classificazione	Langhe D.O.C. Rosato
Prima annata di produzione	2005
Gradazione alcolica	13,50%
Numero bt.prodotte anno	7.000 bottiglie
Comune di produzione	Corneliano d'Alba
Natura del terreno	Origine marina, medio impasto, tendente argilloso.
Nome del vigneto	La Valle
Nome selezione/etichetta	Rosato Chiaro di Luna
Anno di impianto	1980
Resa ettaro in uva	80 q.li ha
Sup.complessiva vigneto	ha 1,20
Giacitura vigneto	Collina
Altitudine s.l.m.	350
Sistema di allevamento	Guiot
Densità impianto	4000 ha
Epoca vendemmia	2° metà di Ottobre
Tipo vendemmia	Rigorosamente manuale
Vinificazione/press/temp.	Pressatura soffice, fermentazione in inox a temperatura controllata
Maturazione /affinamento	
Imbottigliamento	Primavera successiva alla vendemmia
Affinamento in bottiglia	
Commercializzazione	6 mesi dopo vendemmia
Capacità di invecchiamento	3 - 4 anni
Conservazione consigliata	Cantina fresca e asciutta.
Caratteristiche organolettiche	
Colore	Rosa tenue
Profumo	Lampone appena maturo
Sapore	fruttato
Temperatura servizio cons.	10° C
Abbinamento gastronomico	Antipasti, crostacei, molluschi, insalate, pesce, servito molto fresco è ottimo come aperitivo