Solerose Rosato, Langhe DOC Fontanafredda

Een warme, zanderige en goed gedraineerde bodem op de hellingen van de Lange, het gebruik van karakteristieke druiven zoals barbera, dolcetto en nebbiolo én een aangepaste vinificatie met koude maceratie, geven deze wijn de nodige fraîcheur en fruitigheid.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op de heuvels van Langhe, op een hoogte van 200-300 meter, met kalkrijke, zandige bodems. Ze liggen op het oosten en zuidoosten en profiteren van optimale zonlichtinval.

Druiven: 30% barbera, 30% dolcetto, 40% nebbiolo

Vinificatie: De druiven worden eind september geoogst in kisten van 20 kg. Ze worden ontsteeld, geperst en naar gistingstanks gebracht, waar ze 24 uur lang bij 10 °C koud worden gemacereerd. Na de maceratie worden de schillen voorzichtig geperst en wordt de most nog eens 24 uur lang statisch geklaard, waarbij de temperatuur laag wordt gehouden. Vervolgens wordt de most gefermenteerd bij een maximale temperatuur van 18 °C. Daarna rijpt de wijn drie maanden op fijne droesem bij een temperatuur van 5 °C om de malolactische gisting te remmen. Aan het einde van de winter wordt de wijn gebotteld.

Degustatie: De aroma's doen denken aan framboos, bosbes en aardbei gevolgd door een mooie frisse smaak in de mond.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Uitstekend als aperitief, bij zeevruchten, pasta en vlees.