



MONSÚROSÉ LANGHE D.O.C. ROSATO

VITIGNO: Nebbiolo.

FERMENTAZIONE: fermentazione alcolica in acciaio per circa 2 mesi a una temperatura controllata di 20°C.

MATURAZIONE: circa 6 mesi in acciaio.

CARATTERISTICHE:

Colore: rosa tenue.

Profumo: ampio, fresco, con sentori floreali e note fruttate.

Sapore: fresco, morbido e armonico, di corpo.

NOTE: adatto da aperitivo, ottimo con piatti di pesce, minestre, carni bianche, formaggi freschi; dà il meglio di sé nei primi 3 anni. Temperatura di servizio 8-10°C

GRAPE VARIETY: Nebbiolo.

FERMENTATION: alcoholic fermentation in stainless steel tanks for about 2 months at a controlled 20°C.

AGING: around 6 months in stainless steel tanks.

CHARACTERISTICS:

Colour: pale pink.

Bouquet: generous, fresh, with floral and fruity hints.

Flavour: fresh, soft and harmonious, good bodied.

NOTES: suitable as an aperitif, excellent companion to fish dishes, soups, white meats, fresh cheese; best consumed within 3 years. Serve at 8-10°C.

WEINSTOCK: Nebbiolo.

GÄRUNG: alkoholische Gärung im Stahltank bei einer konstanten Temperatur von 20°C während ca. 2 Monate.

REIFE: ca. 6 Monate im Stahltank.

EIGENSCHALTEN:

Farbe: hellrosa.

Bukett: umfassend, frisch und mit einer fruchtig-blumigen note.

Geschmack: frisch, zart und harmonisch. Voller Körper.

BEMERKUNGEN: besonders geeignet als Aperitif. Sehr gut mit Fischtellern und als Begleiter von Suppen, frischem Käse und weißem Fleisch. Optimale Trinkreife innerhalb von 3 Jahren. Trinktemperatur 8-10° C.

VIGNOLE: Nebbiolo.

FERMENTATION: fermentation alcoolique en cuve d'inox pendant environ 2 mois à température contrôlée de 20°C.

VIEILLISSEMENT: environ 6 mois en cuve d'inox.

CARACTÉRISTIQUES:

Robe: rose pâle.

Bouquet: ample, frais, aux senteurs floraux et nuances fruitées.

Corps: frais, doux et harmonieux, bien corsé.

CONSEILS: idéal en apéritif, s'accorde parfaitement aux poissons, aux soupes, aux viandes blanches, aux fromages frais; à consommer de préférence dans les trois premières années. Servir à 8-10°C.