

LANGHE DOC ROSATO

Sigiuja

Vino rosato, fresco e fruttato, ottenuto con uve nebbiolo. È adatto per aperitivi, antipasti, primi piatti e secondi leggeri.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comuni di Barbaresco e Treiso;

Vigneto: Sigiuja;

Vitigno: nebbiolo;

Altitudine: 250-330 m.s.l.m.;

Origine geologica¹: Marne di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche e Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Forma di allevamento: contropalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 8000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 5600 L vino/ha.

VINIFICAZIONE

Il vino rosato Sigiuja è prodotto attraverso la vinificazione "in bianco" di uve nebbiolo.

La vendemmia avviene tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

Arrivata in azienda l'uva è diraspata, pigiata, raffreddata ad una temperatura di 10-13°C e inviata nella pressa pneumatica per separare (pressatura soffice) le bucce dal mosto. Quest'ultimo è poi lasciato un paio di giorni in vasche di acciaio inox termo-condizionate alla temperatura di 13 °C per permettere la separazione del torbido.

Sul mosto limpido avviene la fermentazione alcolica, che si svolge ad una temperatura di 15-18 °C e dura una decina di giorni.

Successivamente si effettua un travaso e il vino è poi lasciato sulle fecce fini (*sur lies*).

Infine, prima dell'estate, il vino rosato Sigiuja è imbottigliato e avviato alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino chiaro con riflessi aranciati;

Odore: abbastanza intenso, con note fruttate e floreali;

Sapore: fresco e molto persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna eccellentemente antipasti, primi, secondi leggeri e piatti di pesce. È ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 14 °C



¹ A.V.V. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² I.P.L.A., 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000

