



# settechiese

## Rose



**UVE: Dolcetto 100%**

**ANNATA: 2025**

**GRADAZIONE: 13% vol.**

**ZONA DI PRODUZIONE:**

**Comune di Mornese - AL -Piemonte.**

**360m sul livello del mare, vigneti esposti a ovest.**

**ALLEVAMENTO: Potatura a Guyot,**

**Lotta integrata, nessun utilizzo di diserbanti.**

**VENDEMMIA: Fine Agosto/Primi giorni di settembre.**

**Esclusivamente a mano e in piccole cassette.**

**AFFINAMENTO: circa due mesi sulle fecce fini, con bâtonnage ogni 15 giorni circa.**

**COLORE: Rosa tenue, luminoso.**

**BOUQUET: Intenso e ampio, con note floreali e fruttate (pesca).**

**SAPORE: Equilibrato, Fresco, elegante.**

**VINIFICAZIONE: Le uve raccolte in cassette, vengono portate entro due ore in cantina e poste manualmente all'interno della pressa.**

**Segue pressatura soffice con separazione del mosto fiore dal mosto di pressata. Il mosto fiore viene trasferito in vasche refrigerate, segue flottazione e fermentazione a temperatura controllata di 15°. Poco prima della fine della fermentazione il vino viene raffreddato a 0° e viene chiusa la vasca in modo da bloccare la fermentazione, lasciando al vino un residuo zuccherino di circa 15g/litro e una leggera CO2 naturale di fermentazione.**

**Il vino viene successivamente travasato filtrato ed imbottigliato alla fine del mese di Novembre.**