

# LANGHE DOC ROSATO

## Sigiuja

Vino rosato, fresco e fruttato, ottenuto da uve nebbiolo.

### CARATTERISTICHE VIGNETO

**Vitigno:** Nebbiolo;

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

**Origine geologica<sup>1</sup>:** Marna 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 suolo<sup>2</sup>:** Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

**Forma di allevamento:** controspalliera;

**Sistema di potatura:** Guyot;

**Resa produttiva in uva:** 9000 kg di uva/ha superficie;

**Resa produttiva in vino:** 6300 L vino/ha.

### VINIFICAZIONE

Il vino rosato Sigiuja è prodotto attraverso 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 a maturare sulle fecce fini (*sur lies*).

Infine, solitamente verso la primavera successiva alla vendemmia il vino rosato Sigiuja, dopo alcuni travasi, è imbottigliato e avviato alla commercializzazione.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** tra il rosa tenue ed il rosa cerasuolo 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



<sup>1</sup> A.V.V. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

<sup>2</sup> IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000

