Langhe doc Rosato
“CARPEVINUM”

Azienda Agricola Ressia di Ressia Fabrizio
Via Canova n 28 – 12058 Neive (CN) Tel: +39 0173 677305 Fax: +39 0173 062192 Cell: +39 3336900131
email:info@ressia.com - website: www.ressia.com - P.I./CF 03291930042

Langhe doc Rosato
“CARPEVINUM”

Denominazione: Langhe Rosato Doc Dolcetto “In Rosa”

Vigneto:
Comune: Neive Sottozona: Canova Estensione: 0,90 ha Resa/ha: 40/50 quintali Età: 1967/1985

Caratteristiche:

- - altitudine 380 metri s.l.m.
- - esposizione sud
- - densità 4300 viti/ha
- - allevamento guyot

Epoca di vendemmia: Metà settembre, a seconda del grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

Metodo di raccolta: A mano in cassette forate, al fine di permettere una buona areazione dell’uva. Tali cassette vengono trasportate in cantina per essere pigia-diraspate entro il giorno successivo.

Vinificazione e affinamento:

Rosato prodotto con la tecnica del salasso che consiste nel prelevare una parte di mosto (componente liquida) da un vino rosso in fermentazione.
Tutto nasce dalla produzione del Dolcetto d’Alba Doc Vigna Canova 2020.
Le stesse uve, una volta pigiate e poste in fermentazione, vengono private di una parte di mosto che darà vita al Dolcetto “In Rosa”.

Il risultato sarà duplice: un vino rosato fatto con uve di prima selezione e un rosso più concentrato e strutturato che darà nuova immagine al rosso rispetto alle vendemmie precedenti.

Per il Dolcetto “In Rosa” segue fermentazione di due mesi in vasche di acciaio a temperatura controllata e a contatto con le fecce fini. Vengono effettuati per tutto il periodo continui batonnage per aumentare il corpo del vino ed estrapolare il massimo dell’espressione aromatica delle uve.

Filosofia di produzione

Il Dolcetto “In Rosa” è un vino rosato nato come linea di congiungimento tra bianchi e rossi. Un vino pensato per i periodi più caldi dell’anno, per accontentare quei palati più esigenti che prediligono corpo e profondità nel vino e che anche in estate non vogliono perdere il filo con la complessità data dai rossi.

In questo rosato, Fabrizio Ressia ha espresso tutta la sua conoscenza sulle più moderne tecniche di vinificazione in combinazione con il suo consueto rispetto per il vigneto, l’uva e il vino.

Note di degustazione del sommelier

Siamo soliti riscontrare nei vini rosati una beva piuttosto semplice e una sensazione di debole leggerezza.
Ecco, parafrasando il grande Dante Alighieri: “Lasciate ogni preconcetto, o voi che provate”.

Già il colore prelude una degustazione che non sarà quella di un rosato “debole”.
Il colore è un rosa chiaretto carico e intenso, intrigante in bottiglia e ancor di più nel calice grazie alla maggior luminosità.

Già dall’analisi olfattiva esprime a pieno la filosofia di produzione di Fabrizio Ressia.
E’ ben percepibile una certa potenza aromatica che, con eleganza, riporta un coordinato connubio di richiami

Ressia
Azienda Agricola Ressia di Ressia Fabrizio
Via Canova n 28 – 12058 Neive (CN) Tel: +39 0173 677305 Fax: +39 0173 062192 Cell: +39 3336900131
email:info@ressia.com - website: www.ressia.com - P.I./CF 03291930042

Langhe doc Rosato
“CARPEVINUM”

floreali e fruttati che si legano ad alcune note minerali tipiche in alcune espressioni del dolcetto.
Da sfondo e con l’areazione del calice si possono percepire delle nuance balsamiche che ricordano cespugli di erbe officinali e di erbe aromatiche, tipiche della macchia mediterranea.

In bocca non delude.
Concentrandosi sul palato si può ben percepire una certa pienezza di sorso che avvolge tutta la cavità orale donando piacevolezza e, sorprendentemente, senza impegnare la deglutizione vista l’importante gradazione alcolica.
La salivazione è abbondante, fattore molto positivo ed essenziale nel vino: dona profondità e spalla al sorso rendendolo “non pesante”. Inoltre, faciliterà non poco il successivo abbinamento.

Una volta ingerito il sorso, i sapori si sprigionano con armonia e piacevolezza. Finale di bocca persistente e profondo, non banale. Chiude con un ritorno appena e piacevolmente ammandorlato, che invoglia il nuovo sorso.

Un vino ben pensato e realizzato, che può essere abbinato all’intero pasto supportando preparazioni anche più importanti senza risultare pesante anche con le temperature estive. La gradazione alcolica è importante: 15,5% del volume, ma, nonostante questo, il sorso è snello e pulito. Anche dopo alcuni bicchieri (provato personalmente) non risulta impegnativo sulla digestione.

Abbinamento

Lo si può apprezzare su antipasti a base di salumi e primi come plin e tajarin piemontesi. Per secondo può tranquillamente sostenere una tagliata o una costata di manzo cotte anche su griglia, piuttosto che un arrosto di maiale.

Piacevole anche su piatti a base di mare, prediligendo pesci grassi come ad esempio salmone, tonno o sgombro, cotti sul grill oppure su piastra. Nel caso di tonno e salmone si potrebbe anche azzardare un abbinamento su portate crude in stile sushi giapponese.

Il Dolcetto “In Rosa” non rinnega l’abbinamento con insalatone e formaggi: le prime ricche di sostanza (come ad esempio mozzarella e/o petto di pollo), i secondi a pasta molle, semi-dura e dura, giovani o anche di medio/lunga stagionatura.

Lo vuoi bere come aperitivo di fronte a quattro chiacchere con amici?
Ottimo anche per questo scopo accompagnando con dei grissini salati e dei salumi.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10°C

Calice Consigliato: Rosso da media struttura

Ressia
Azienda Agricola Ressia di Ressia Fabrizio
Via Canova n 28 – 12058 Neive (CN) Tel: +39 0173 677305 Fax: +39 0173 062192 Cell: +39 3336900131
email:info@ressia.com - website: www.ressia.com - P.I./CF 03291930042