Vini Classici di Langa e Roero

## Castello Rosé Frizzante

**VITIGNO**: Barbera 100% a piena fermentazione alcolica.

**AFFINAMENTO**: Botti in acciaio.

**GRADAZIONE ALCOLICA**: 13% vol.

**VENDEMMIA**: manuale, metà settembre.

**ALLA VISTA**: colore rosato brillante.

**ALL'OLFATTO**: floreale, con sentori di rosa.

**AL GUSTO**: leggermente vivace, molto fruttato, con piacevole freschezza.

**NOTE**

Il rosato "Oculus Solis" (gli occhi del sole) è ottenuto esclusivamente da uva Barbera coltivate nella nostra azienda e vinificate secondo il metodo tradizionale.

Si tratta di una leggera pressatura dell'uva appena raccolta con seguente vinificazione a bassa temperatura.

Dato il colore molto tenue e delicato ed i profumi caratteristici del Barbera, abbiamo voluto dedicarlo alla rarissima varietà di tulipani presenti nel parco del castello reale di Govone.

Si consiglia molto fresco come aperitivo o con antipasti di carne e di pesce e con tutti i cibi delicati.

Servire a 6-8°C.

C.so Alfieri 1 - 12040 Govone (CN) tel 017358635 - fax 017358635
www.cestevini.com