

“L’Attesa”
Piemonte Rosato

d.o.c.



“L’Attesa” Piemonte Rosato

d.o.c.

Vitigno: Nebbiolo 60% - Merlot 40%

Vigneti: i vigneti di Merlot sono ubicati ad Agliano Terme, mentre quelli di Nebbiolo a Castagnole Monferrato.

Raccolta: raccolta manuale in cassette con attenta selezione dei grappoli nella terza decade di settembre.

Vinificazione: vinificazione in bianco con pressatura soffice. La nostra pressa lavora sotto azoto per evitare l'ossidazione del mosto e mantenere al massimo gli aromi. Segue la decantazione statica a freddo e la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata (14/16° C). Infine sei mesi di affinamento in acciaio e ulteriori tre in bottiglia.

Caratteristiche: Color rosa tenue, rivela un naso suadente con sentori floreali arricchiti da piacevoli aromi di frutti a bacca rossa. All'assaggio si presenta ricco, quasi cremoso accompagnato da una bella freschezza.

Temperatura di degustazione: 10/12 °C

Abbinamenti: vino ideale come aperitivo, e in abbinamento con piatti di pesce, insalate estive e formaggi freschi.

Tendril: Nebbiolo 60% - Merlot 40%

Vineyards: Merlot vineyards are located in Agliano Terme, while Nebbiolo vineyards in Castagnole Monferrato.

Harvest: the grapes are carefully selected and handpicked in small boxes, at the end of September.

Wine making process: vinification process, as for white wines starts with a soft pressing of the grapes. We employ a press which has the capability to keep the must under nitrogen to avoid oxidation and maintain the aromas of the grapes. The must then naturally decants. Fermentation takes place in steel tank at a controlled temperature (14/16°C). The wine remains in steel tank for 6 months and it is then bottled and finally aged for at least 3 months before distribution.

Characteristics: pale pink, with floral notes and aromas of red berries and currants. It has a strong persistence and freshness. In the mouth it is sapid and round, with a sour trace which intensifies the minerality. Moreover, the soft tannins typical of Nebbiolo emerge at the end in an elegant and delicate way.

Tasting temperatures: 18/20 °C

Food arrangements: excellent as aperitif, paired with fish dishes, summer salads and fresh cheeses.

DACAPO S. Agr. r. l.

Cantina/Winery

Via Asti Mare, 4

14041 Agliano Terme (AT)

tel. +39 0141 964921

cell. +39 335 7091570

salesoffice@dacapo.it

renata.bonacina@dacapo.it

www.dacapo.it

P.IVA/CF 03686510045

dacapo



Cà ed Balos