

Langhe Rosato DOC, Marco Porello

Årgång	2022
Druvsort	100% Nebbiolo
Alkoholhalt	14
Produkttyp	Rosévin
Ursprung	Canale
Producent	Marco Porello
Altitud	200 m ö h
Jordmån	Sand med tongivande kalksten
Skördeuttag	6000 kg druvor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Varsam pressning av druvorna. Därefter en kort tids skalmaceration på 6 timmar
Utveckling och lagring	Vinet lagras sedan i rostfria ståltankar fram till buteljering



Kommentar

Färg: Ljust laxrosa

Doft: Fruktig doft av röda vinbär, vita persikor och blodgrape

Smak: Frisk och fruktig smak av röda och vita vinbär, persika och blodgrape

Passar till: Servera gärna vinet till skaldjur, eleganta fiskrätter eller till burrata med citrus och fänkålssallad

Marco Porello

Första vingårdarna hos Porello planterades i början av 1900-talet men det var först på 30-talet som Marcos farfader Cesare Porello lade grunden till vad som skulle bli familjens fokus - Att framställa vin från sina egna ägor. Efter att Cesares söner Riccardo och Ettore framgångsrikt förvaltat detta arv och fört familjens vinproduktion framåt tog Marco Porello över produktionen från och med året 1994. Med investeringar i modern utrustning i vineriet framställer Marco Porello väldigt rena och välbalanserade viner från sina ägor. Förutom Arneis odlar man även en del Favorita, Barbera och Nebbiolo.