

# Rosato Langhe DOC

Équilibré - vif - moyennement corsé



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11

22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

**Origine**

Piemonte

**Cépage**

**Producteur**

Roberto Sarotto

**Type de fermeture**

**Millésime**

**Maturité de dégustation**

**Taille de bouteille**

**Température de service**

**Teneur en alcool**

**Numéro d'article**

21340724

**Culinnaire**

**Élevage**

Lapin provençal aux câpres, olives et  
tomates, ailes de poulet frites, poisson  
cuit au sel, repas légers



## À PROPOS DU VIN

Le Langhe Rosato est élaboré à partir du cépage Nebbiolo. Ce lui-ci est généralement récolté fin septembre et les peaux de raisin sont laissées quelques heures dans le moût. La fermentation a lieu à une température fraîche et constante dans des cuves en inox. Roberto Sarotto produit en moyenne 5'000 à 6'000 bouteilles de Langhe Rosato par an.

## DESCRIPTION

**Couleur**



**Aromatique**

**Corps**

En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)