



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA



Langhe Rosato Faule

“Faule” è un termine che deriva dal dialetto Piemontese e significa Favole. Questo vino è nato da un'idea e un sogno, ovvero quello di raccontare il Nebbiolo in tutte le sue forme, anche in quella un po' più stravagante e vivace di una versione rosè.

Varietà: 85% Nebbiolo e 15% Barbera.

Età media del vigneto: 16 anni.

Densità d'impianto: 5400 piante/ha.

Quota altimetrica: 300/350 m. slm.

Esposizione: Nord/Nord-Ovest/Sud-Ovest.

Terreno: Marnoso, calcareo

Vinificazione: 24 ore di crio-macerazione a seguire una leggera pressatura e si continua con una lenta fermentazione a basse temperature per mantenere quanto più possibile inalterati i sentori varietali tipici dei vitigni.

Colore: Rosa tenue tendente al buccia di cipolla.

Profumo: Delicato, floreale e finemente fruttato con sentori di fiori di ciliegio, viola ed erbe aromatiche.

Sapore: Morbido, fresco e sapido con sentori agrumati. Lievemente frizzante.

Temperatura di conservazione: Dai 13° ai 15° C.

Temperatura di servizio: Da 9 a 11° C.

Abbinamenti: Crostacei e pesci dalle carni delicate. Ottimo anche come aperitivo.

Bottiglie prodotte: 4000 circa.





Langhe Rosato Faule

“Faule” is a term that comes from the Piedmontese dialect and means “Fairytale”. This wine was born from an idea and a dream, that of telling the story of Nebbiolo in all its forms, even in the slightly more extravagant and lively version of a rosé.

Grape variety: 85% Nebbiolo and 15% Barbera.

Average age of Vineyards: 16 years.

Planting density: 5000-5300 vines/ha.

Altitude: 300/400 m. asl.

Exposure: North/Northwest/Southwest.

Soil: Marly, calcareous.

Vinification: 24 hours of cryomaceration followed by light pressing and a slow fermentation at low temperatures to maintain the varietal aromas typical of the vines as intact as possible.

Colour: Pale pink tending towards onion skin.

Nose: Delicate, floral and finely fruity with hints of cherry blossom, violet and aromatic herbs.

Taste: Soft, fresh, and savory with citrus notes. Slightly sparkling.

Storage temperature: Between 13° and 15°C.

Serving temperature: From 9 to 11°C.

Pairings: Shellfish and delicate fish. Also excellent as an aperitif.

Bottles produced: Around 4000.

