



# Cascina delle Rose S.S.A.

Str. Rio Sordo, 58  
loc. Tre Stelle  
12050 Barbaresco (CN)

T +39 0173 638 292  
M [cascinadellerose@cascinadellerose.it](mailto:cascinadellerose@cascinadellerose.it)  
W [cascinadellerose.it](http://cascinadellerose.it)

IT

## Langhe Nebbiolo DOC

Il vigneto è situato nel Comune di Barbaresco, in terreni magri, ricchi di sali minerali e fittamente stratificati.

Nasce da vecchi cloni e da una particolare selezione, fermentato ed affinato in acciaio e cemento.

**VITIGNO**  
Nebbiolo

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE**  
Esposizione a Ovest/Nord-Ovest – 270m slm

**SISTEMA E IMPIANTO**  
Guyot 4.400-5.000 ceppi/ha

**NOTE SENSORIALI**  
Rosso granata brillante, note fruttate e floreali eleganti, profondo, pulito, l'espressione nitida del vitigno.  
Trama fitta del tannino, fine, setoso. Finale molto persistente.

**ABBINAMENTI**  
Si accompagna perfettamente a salumi e prosciutti crudi, carni bianche o rosse e formaggi di media stagionatura.

**VINIFICAZIONE**  
**La vendemmia** è sempre fatta a mano, con grande attenzione al raccolto.  
**La pigiatura** avviene meccanicamente, permettendo una lavorazione soffice, che espella i raspi integri e non schiacci i vinaccioli.  
**Le fermentazioni alcolica e malolattica** avvengono in vasche di acciaio. La macerazione con le bucce varia in base all'annata, tendenzialmente intorno ai 15/20 giorni. In questa prima fase il vino si arricchisce degli elementi fondamentali: profumo, colore, tannini. Il Langhe Nebbiolo affina sempre e solo in acciaio/cemento (niente legno), per una pura espressione del vitigno/territorio.





# Cascina delle Rose S.S.A.

Str. Rio Sordo, 58  
loc. Tre Stelle  
12050 Barbaresco (CN)

T +39 0173 638 292  
M [cascinadellerose@cascinadellerose.it](mailto:cascinadellerose@cascinadellerose.it)  
W [cascinadellerose.it](http://cascinadellerose.it)

## Langhe Nebbiolo DOC

The vineyard is located in the village of Barbaresco, in lean soils, rich in mineral salts and densely stratified.

Born from old clones and from a particular selection, fermented and aged in steel and cement.

### GRAPE VARIETY

Nebbiolo

### EXPOSURE AND ALTITUDE

West/North-West exposure – 270m asl

### SYSTEM AND PLANT

Guyot 4.400-5.000 vines/ha

### SENSORY NOTES

Bright garnet red, elegant classic fruity and floral notes of the Three Stars, deep, clean, the clear expression of the grape. Dense texture of tannin, fine, silky. Very persistent finish.

### PAIRINGS

It matches perfectly with cured meats and raw hams, white or red meats and medium-aged cheeses

### WINEMAKING

**The harvest** is always done by hand, with great attention.

**The pressing** takes place mechanically, allowing a soft processing, which expels the whole stalks and does not crush the seeds.

**The alcoholic and malolactic fermentations** take place in steel tanks. The maceration with the skins varies according to the vintage, generally around 15/20 days. In this first phase the wine is enriched with the fundamental elements: perfume, color, tannins. Langhe Nebbiolo always and only refines in steel/concrete (no wood), for a pure expression of the vine/territory.

