



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.

**Varietà:** 70% Nebbiolo e 30% Barbera

**Età del vigneto:** 5-30 anni.

**Densità d'impianto:** 5000-5300 piante/ha.

**Quota altimetrica:** 300/400 m.slm.

**Esposizione:** Sud/Nord /Nord-Ovest

**Terreno:** Marnoso, calcareo

**Vinificazione:** 24 ore di crio-macerazione a seguire una leggera pressatura e si continua con una fermentazione a basse temperature per mantenere inalterati i profumi 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.

**Temperatura di conservazione:** dai 13° ai 15° C.

**Temperatura di servizio:** da 10 a 12° C.

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

**Bottiglie prodotte:** 4000 circa

**Annata:** 2024





ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA



# 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 the most extravagant and lively one.

**Grape variety:** 70% Nebbiolo and 30% Barbera

**Age of vineyard:** 5-30 years.

**Planting density:** 5000-5300 vines/ha.

**Altitude:** 300/400 m. asl.

**Position:** Sud/Nord /Nord-Ovest

**Soil:** Marly, calcareous

**Vinification:** 24 hours of cryomaceration followed by light pressing and continuing with fermentation at low temperatures to maintain the typical aromas of the vines unaltered.

**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 hints of citrus.

**Storage temperature:** between 13° and 15° C.

**Serving temperature:** between 10° and 12° C.

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

**Bottles produced:** approx. 4000

**Vintage:** 2024

