

ROSATO

Isola dei Nuraghi IGT



Denominazione e nome: Rosato, Isola dei Nuraghi IGT.

Vitigni: Cannonau 80%, Vermentino 20%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 1,5 ettari, 10.000 bottiglie.

Esposizione: nord/est.

Tipologia di suolo: le uve Vermentino provengono dal vigneto Porruddu: i suoli, di colore bruno scuro a tessitura franca con presenza di conglomerati di marne arenacee, conferiscono al vino complessità e struttura. Le uve Cannonau provengono dal vigneto di Sedda Sa Figù: terreni franco-sabbiosi che donano eleganza e freschezza.

Anno di impianto: 2005.

Densità: 5600 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Produzione: 2 Kg circa di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale, in cassette.

Vinificazione: entrambe le tipologie di uve vengono immerse per poche ore in pressa a contatto con le bucce e successivamente trasferite per la maggior parte in serbatoi di acciaio da 50 hl ed il resto in Tonneaux. La fermentazione avviene a temperatura controllata per circa un mese. Come previsto dal metodo Biointegrale, viene attivata in modo naturale, utilizzando il Vermentino come "pied de cuve", senza l'utilizzo di lieviti selezionati, di attivanti o di enzimi.

Affinamento: 80% in acciaio, 20% in Tonneaux per 5 mesi.

Capacità di invecchiamento: si esprime al meglio se consumato entro 3 anni dalla vendemmia.

Note degustative: vino dal grande impatto, sempre bilanciato tra freschezza di un ottimo bianco e struttura del Cannonau.

Abbinamenti consigliati: vino giovane, fresco e vivace, ideale come aperitivo. Si abbina bene a crostacei, soufflé o pollame fritto o alla brace.

Temperatura di servizio: 6°C in estate, 8°C in inverno.



Biointegrale



Biodiversity Friend



Biologico



Rosé



750 ml



13,5%