

# ROSATO

Isola dei Nuraghi IGT



**Bezeichnung und Name:** Rosato, Isola dei Nuraghi IGT.

**Rebsorten:** 80 % Cannonau, 20 % Vermentino.

**Rebfläche und abgefüllte Flaschen:** 1,5 Hektar, 10.000 Flaschen.

**Hanglage:** Nordosten.

**Bodenart:** Die Rebsorte Vermentino kommt aus dem Weinberg Porrundu: Die dunkelbraunen, lehmigen Böden mit sandigem Mergelstein verleihen diesem Wein Komplexität und Struktur. Die Rebsorte Cannonau stammt aus dem Weinberg Sedda Sa Figù: Sandige Lehm Böden verleihen dem Wein Eleganz und Frische.

**Pflanzjahr:** 2005.

**Dichte:** 5.600 Rebstöcke pro Hektar.

**Erziehungssystem:** Spalier-Erziehung.

**Produktion:** Ca. 2 kg Ertrag pro Rebstock.

**Weinlese:** Handlese in Kisten.

**Vinifikation:** Imahltank auf der Maische für 3-4 Stunden. Cannonau und Vermentino werden zusammen gepresst.

**Ausbau:** 80 % in Stahl tanks, 20 % in Tonneaux für 5 Monate.

**Alterungspotenzial:** Volle Trinkreife erreicht dieser Wein binnen 3 Jahren nach der Weinlese.

**Aromen und Geschmacksnoten:** Ein Wein von großer Kraft; die perfekte Balance zwischen der Frische eines hervorragenden Weißweins und der Struktur eines Cannonau.

**Passt zu:** Junger, frischer und lebendiger Wein, ideal als Aperitif. Er passt gut zu Krustentieren, Soufflés und frittiertem bzw. gegrilltem Geflügel.

**Trinktemperatur:** 6 °C im Sommer, 8 °C im Winter.



Biointegrale



Biodiversity Friend



Biologico



Rose



750 ml



13,5%