

ROSATO

Isola dei Nuraghi IGT

2024



Denominazione e nome: Rosato, Isola dei Nuraghi IGT.

Vitigni: Vitigno a bacca rossa per eccellenza della Sardegna 100%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 1,5 ettari, 15.000 bottiglie.

Esposizione: nord/est.

Tipologia di suolo: le uve provengono unicamente dal vigneto Anfiteatro: 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: in acciaio, a contatto con le bucce per 3/4 ore.

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



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Biodiversity Friend



Rosè



750 ml



13,5%