

ROSATO

Isola dei Nuraghi IGT
2024



Bezeichnung und Name: Rosato, Isola dei Nuraghi IGT.

Rebsorten: Die wichtigste rote Rebsorte Sardinienens 100%.

Rebfläche und abgefüllte Flaschen: 1,5 Hektar, 15.000 Flaschen.

Hanglage: Nordosten.

Bodenart: Die Rebsorte Cannonau stammt aus dem Weinberg Anfiteatro: Sandige Lehmböden 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.

Ausbau: 80 % inahltanks, 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



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Biodiversity Friend



Rosè



750 ml



13,5%