



PALMALIAS

SARDEGNA ITALIA



ROSATO

2024

**HERKOMST EN NAAM:**

Palmalias Rosato Isola dei Nuraghi IGT.

DRUIF:

Cannonau 80%, Vermentino 20%.

PRODUCTIEGEBIED:

De druiven komen uit wijngaarden in het zuiden van Sardinië, in een regio die Sarcidano, Campidano, Marmilla en Barbagia omvat.

GEPRODUCEERDE FLESSEN:

15.000.

VINIFICATIE:

Na het ontstelen en zacht persen, wordt het sap overgebracht naar roestvrijstalen tanks waar het wordt geklaard bij koude temperaturen. Vervolgens wordt het sap geïnoculeerd met geselecteerde gisten en begint de fermentatie, waarbij de wijn aan het einde nog 4 maanden op zijn eigen droesem blijft. Gedurende deze periode worden de fijne droesem wekelijks opgeschud.

RIJPING:

Op de droesem van de wijn zelf gedurende drie maanden voordat het wordt gebotteld.

VEROUDERINGSPOTENTIEEL:

Tot 3 jaar.

DEGUSTATIE:

Met een elegante lichtroze kleur opent de geur van deze wijn met een spel van balans tussen de bloemige tonen van roos, perzik en de frisse, balsemachtige hints van eucalyptus en munt. Een frisse en smakelijke ingang in de mond, de smaak is gulzig met een ronde en aanhoudende afdrank.

COMBINATIES:

Tataki van tonijn, zalm-tartaar met roze peper, poké, aubergines alla parmigiana en pizza bufala.

SERVEERTEMPERATUUR:

6 °C in de zomer, 8 °C in de winter.



Rosé

750 ml

12%