



# PALMALIAS

## SARDEGNA ITALIA



### ROSATO

#### 2024

**DÉNOMINATION ET NOM:**

Palmalias Rosato Isola dei Nuraghi IGT.

**CÉPAGE:**

Cannonau 80%, Vermentino 20%.

**ZONE DE PRODUCTION:**

Les raisins proviennent de vignobles situés dans le sud de la Sardaigne, dans une région comprenant Sarcidano, Campidano, Marmilla et Barbagia.

**BOUTEILLES PRODUITES:**

15.000.

**VINIFICATION:**

Après éraflage et pressurage doux, le moût est transféré dans des cuves en acier inoxydable où il subit une clarification à froid. Ensuite, le moût est inoculé avec des levures sélectionnées et la fermentation est initiée, à la fin de laquelle le vin reste sur ses lies pendant 4 mois. Pendant cette période, les lies fines sont remises en suspension chaque semaine.

**AFFINAGE:**

Sur ses propres lies pendant trois mois avant la mise en bouteille.

**CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT:**

Jusqu'à 3 ans.

**NOTES DE DÉGUSTATION:**

D'une couleur rose pâle élégante, l'impact olfactif de ce vin s'ouvre sur un jeu d'équilibre entre les notes florales de rose, la pêche et les touches fraîches et balsamiques d'eucalyptus et de menthe. Une entrée fraîche et savoureuse en bouche, le palais est gourmand avec une finale ronde et persistante.

**ACCORDS:**

Tataki de thon, tartare de saumon au poivre rose, poké, aubergines à la parmigiana et pizza bufala.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE:**

6 °C en été, 8 °C en hiver.



Rosé

750 ml

12%