



PALMALIAS

SARDEGNA ITALIA



ROSATO

2024

**DENOMINAZIONE E NOME:**

Palmalias Rosato Isola dei Nuraghi IGT.

VITIGNI:

Cannonau 80%, Vermentino 20%.

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve provengono da vigneti situati nel sud della Sardegna in un territorio che comprende Sarcidano, Campidano, Marmilla e Barbagia.

BOTTIGLIE PRODOTTE:

15.000.

VINIFICAZIONE:

dopo diraspatura e pressatura soffice, il mosto viene conferito in vasche di acciaio inox dove subisce in maniera statica una chiarifica a freddo. Dopodiché il mosto viene inoculato con lieviti selezionati ed avviata la fermentazione, alla fine della quale il vino rimane sulle proprie fecce per 4 mesi. In questo periodo ogni settimana le fecce nobili vengono messe in sospensione.

AFFINAMENTO:

sulle proprie fecce per tre mesi prima dell'imbottigliamento.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:

fino a 3 anni.

NOTE DEGUSTATIVE:

color rosa tenue elegante, l'impatto al naso di questo vino si apre con un gioco di equilibri tra la nota floreale di rosa canina, la pesca Rosa del West ed i freschi sbuffi balsamici di eucalipto e mentuccia. Ingresso fresco e sapido in bocca, il sorso risulta goloso con un finale rotondo e persistente.

ABBINAMENTI:

Tataki di tonno, tartare di salmone e pepe rosa, pokè, melanzane alla parmigiana e pizza bufala.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6 °C in estate, 8 °C in inverno.



Rosato

750 ml

12%