



PALMALIAS

SARDEGNA ITALIA



ROSATO

2024

**BEZEICHNUNG UND NAME:**

Palmalias Rosato Isola dei Nuraghi IGT

REBSORTEN:

80% Cannonau, 20% Vermentino.

HERKUNFT:

Die Trauben stammen aus Weinbergen im Süden Sardiniens, und zwar in einem Gebiet, das Sarcidano, Campidano, Marmilla und Barbagia umfasst.

ABGEFÜLLTE FLASCHEN:

15.000

VINIFIKATION:

Auf das Entrappen folgt das Kelttern durch sanftes Pressen der Beeren. Der Most wird in Edelstahltanks durch die Zugabe von ausgewählten Hefen vergoren. Wenn die Gärung vollständig abgeschlossen ist, bleibt der Wein noch weitere 10 Tage auf der Maische.

AUSBAU:

Drei Monate auf den Trubstoffen vor der Abfüllung.

ALTERUNGSPOTENZIAL:

Bis zu 3 Jahre.

AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN:

Ein eleganter, blassrosa Wein – frisch, vollmundig und angenehm im Mund mit einem runden, anhaltenden Abgang. Der Wein zeigt ein ausgezeichnetes Zusammenspiel zwischen blumigen Noten von Hagebutte, Pfirsich „Rosa del West“ und frischen, balsamischen Anklängen von Eukalyptus und Minze. Im Mund ist er frisch, vollmundig und angenehm mit einem runden und anhaltenden Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Thunfisch-Tataki, Lachstatar mit rosa Pfeffer, Poké, Parmigiana di Melanzane und Pizza mit Büffelmozzarella.

TRINKTEMPERATUR:

6 °C im Sommer, 8 °C im Winter.



Rosè

750 ml

12%