

KLASSISCHE LINIE

# BELLA ROSA

## Isola dei Nuraghi I.G.T rosato



Aus der autochtonen roten rebsorte bovale. ein sehr eleganter und lebendiger rosewein, erfrischend und samtig. Vielseitiger wein. Ideal zu hauptspeisen sowohl auf fisch- als auch auf fleischbasis, weißem fleisch und fischsuppen.



## WEIN NOTES

BELLA ROSA	
<b>Boden:</b>	kalkhaltig und tonhaltig, Nord-Ost-Ausrichtung.
<b>Klima:</b>	mediterranes Klima, mit milden Wintern, moderaten Niederschlägen, warmen und windigen Sommern.
<b>Ernte:</b>	Mitte September, von Hand, Zucker 205 g/l.
<b>Weinbereitung:</b>	sorgfältige Auswahl der Trauben, Abbeeren und schonende Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C mit kurzem Kontakt mit den Schalen.
<b>Verfeinerung:</b>	2-3 Monate in Edeltanktanks.
<b>Abfüllen:</b>	in Stickstoffatmosphäre, natürlicher Korken 40 x 24 mm.
<b>Analytische daten:</b>	Alkoholgehalt 12-13 % Vol., Gesamtsäure als Weinsäure 5,5 g/l, Restzucker 3,5 g/l.
<b>Organoleptischen Eigenschaften:</b>	Farbe: Rosè mit delikaten Reflexen. Geruch: fruchtbetont, intensives Aroma. Geschmack: angenehm, trocken, ausgewogen.
<b>Paarungen:</b>	Antipasti, Fischgerichten, weißem Fleisch, vegetarischen Gerichten.
<b>Serviertemperatur:</b>	12-14°C.
<b>Format:</b>	75 cl.